Simogas
BARCELONA

FR
ESP
EN
DE
IT

ESTI60



PLANCHA DE CUISSON À GAZ
MODÈLE ESTI60
MANUEL D'INSTRUCTIONS


PLANCHA DE COCCIÓN A GAS
MODELO ESTI60
MANUAL DE INSTRUCCIONES


GAS PLANCHA BARBECUE
MODEL ESTI60
INSTRUCTION MANUAL


GASBETRIEBENES PLANCHA-GERÄT
MODELL ESTI60
BEDIENUNGSANLEITUNG


APPARECCHIO PLANCHA A GAS
MODELLO ESTI60
MANUALE - ISTRUZIONI PER L´USO

Simogas Barcelona • 5, Carrer Crom • 08907 L'Hospitalet de Llobregat • Barcelone – Espagne
www.simogas.com • info@simogas.com

 Simogas  Simogas  Simogas  @planchasimogas

SOMMAIRE

1.PRECAUTIONS AVANT L'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et devra uniquement être utilisé à l'extérieur.

Il est obligatoire de lire le présent manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'effectuer n'importe quelle opération avec l'appareil.

Il est recommandé de conserver le présent manuel dans un endroit visible et accessible aux utilisateurs, afin de faciliter sa consultation ultérieure.

Il est recommandé de s'assurer du bon état de l'appareil avant de procéder à son installation et de vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

Les pièces qui ont été protégées par le fabricant et par son mandataire NE doivent PAS être manipulées par l'installateur ou par l'utilisateur.

Toute modification effectuée sur cet appareil peut s'avérer dangereuse.

Le fabricant ne sera pas responsable en cas d'une éventuelle manipulation de l'appareil par l'utilisateur.

Ces instructions sont destinées à l'installation, au réglage et à l'entretien de l'appareil.

Ces instructions sont seulement valables lorsque le symbole du pays figure sur l'appareil. Si ce symbole n'apparaît pas sur l'appareil, on devra utiliser les instructions techniques qui réuniront les indications nécessaires pour permettre l'adaptation de cet appareil aux conditions d'utilisation du pays.

L'appareil sera installé uniquement à l'extérieur.

Toute modification effectuée sur cet appareil peut s'avérer dangereuse.

Les appareils devront uniquement être installés sur une surface non combustible et résistante aux températures élevées.

On vérifiera que le gaz à utiliser correspond à celui indiqué sur l'étiquette accompagnant l'appareil, et pour lequel l'appareil à été calibré par le fabricant.

Les zones inférieures du panneau frontal ainsi que les zones latérales doivent être libres de toute obstruction, car celle-ci pourrait affecter la combustion et/ou la ventilation.

Des insectes, des feuilles ou d'autres éléments pourraient obturer le venturi et bloquer ainsi le débit normal de gaz. Ceci pourrait provoquer un reflux du gaz vers l'extérieur de l'ouverture de combustion d'air. Ceci pourrait entraîner un incendie dans et autour des ouvertures de combustion et endommager sérieusement la plancha.

Il est recommandé de procéder à l'inspection du venturi avant chaque utilisation, et aussi si l'un des suivants symptômes venait à se produire:

1) Odeur de gaz avec des flammes lentes et jaunes qui apparaissent au brûleur.

2) La plancha n'atteint pas la température suffisante.

3) Le grill ne chauffe pas de manière uniforme.

4) Un ou plusieurs des brûleurs ne s'allume pas.

Aucun corps combustible ne doit se trouver à moins d'approximativement 60 cm. du haut, du dessous, de l'arrière ou des côtés de votre plancha.

Le tuyau souple d'alimentation de gaz ne doit pas dépasser 1,5 m. de longueur et il doit être conçu pour le type de gaz et de pression à fournir par le régulateur.

Utilisez toujours un régulateur homologué en fonction de la nature du gaz et de la pression employés.

Utilisez des bouteilles de gaz propane d'une capacité maximale d'11Kg., ou de gaz butane d'une capacité maximale de 12.5kg avec leur régulateur et tuyau flexible correspondants et toujours en position verticale.

Remplacez le tuyau flexible lorsque les conditions nationales l'exigent.

Toute modification effectuée sur cet appareil risque d'être dangereuse.

Certaines parties de la plancha, telles que la plaque de cuisson, peuvent être très chaudes. Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine quand vous devez le manipuler.

2.CONDITIONS DE GARANTIE

Cet appareil est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat, en cas d'un défaut de fabrication quelconque. Les causes d'extinction de la garantie sont les suivantes:

- Trois ans après la date de fabrication de la plancha.
- Toute panne provoquée par la détérioration normale, liée au passage du temps.
- Toute panne provoquée par une mauvaise utilisation de l'appareil ou par l'omission des recommandations du manuel d'instructions.
- La manipulation de n'importe quel cachet de garantie.
- En général, toute panne dont la cause n'est pas imputable au fabricant.
- Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement de l'appareil lorsque l'utilisateur agit sans tenir compte des conseils d'utilisation du manuel d'instructions.
- Le fabricant ne sera pas responsable des pannes provoquées par une utilisation incorrecte de l'appareil.

3.DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Le déballage sera effectué avec un soin particulier, afin de ne pas endommager l'appareil. Celui-ci sera retiré de la caisse et l'on s'assurera qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Vérifier que toutes les pièces nécessaires à l'installation et à l'utilisation y sont présentes. Dans les cas où une anomalie ou un défaut de l'appareil seraient détectés, il est recommandé d'en avertir le représentant, avant d'effectuer l'installation.

4.IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

Appareil: Plancha de cuisson à gaz

Modèle: RAINBOW

5.DESCRIPTION GENERALE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Les planchas de cuisson à gaz sont destinées à être utilisées pour faire griller les aliments directement sur les plaques.

Les plaques sont munies d'un appareil de combustion selon la norme, composé des brûleurs qui chauffent la plaque de cuisson.

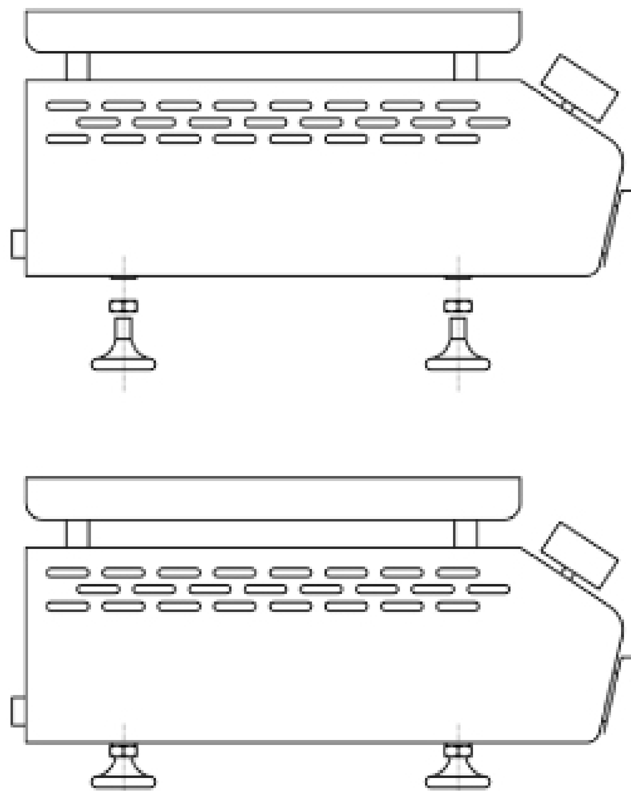
Sur le devant de l'appareil se trouve la commande frontale, qui permet de régler le débit de gaz qui arrive aux brûleurs.

La prise de gaz de l'appareil se trouve sur la partie postérieure de l'appareil. Le fonctionnement de la plancha se base sur le chauffage de la plaque grâce à la chaleur fournie par la combustion du gaz dans les brûleurs

6.MONTAGE DE L' APPAREIL

La plancha est montée par le fabricant d'origine, sauf les pieds qui doivent être assemblés selon les figures ci-dessous:

1.- Visser les pieds réglables sur la plancha et fixer avec les écrous.



7. MISE EN ROUTE DE L' APPAREIL

RACCORDEMENT DE L' APPAREIL A UNE BOUTEILLE DE GAZ

PRECAUTIONS A PRENDRE LORS DU RACCORDEMENT DE L' APPAREIL A UNE BOUTEILLE DE GAZ

Cet appareil fonctionne avec des bouteilles de gaz de pétrole liquéfié.

La bouteille doit être toujours installée, transportée et entreposée en position verticale.

Vérifiez que le passage du gaz de la bouteille est fermé.

Vérifiez que la commande du gaz de la plancha est en position fermée.

Raccordez le régulateur au tuyau souple et ce dernier à l'entrée du gaz de l'appareil en employant des outils appropriés. Veillez à ce que le tuyau souple ne soit pas soumis à des efforts de torsion ni de traction.

Remplacez le tuyau souple lorsque les normes nationales l'exigent.

Le tuyau souple d'alimentation de gaz ne doit pas dépasser 1,5 m. de longueur et il doit être conçu pour le type de gaz et de pression à fournir par le régulateur.

Le régulateur devra fournir à la plancha une pression de 28/30 mbar si l'on utilise du gaz butane et de 37mbar au cas d'utiliser du gaz propane dans les pays suivants: BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH.

Le régulateur devra fournir à la plancha une pression de 50 mbar si l'on utilise du gaz butane ou propane dans les pays suivants : DE, AT, CH

Remplacez la bouteille loin de toute source d'inflammation.

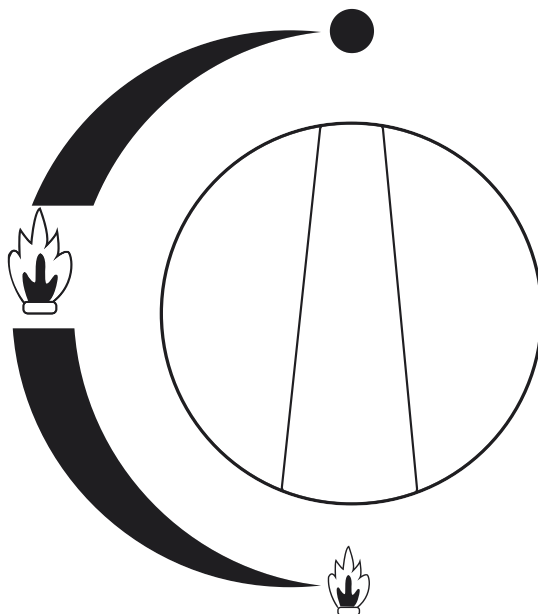
Vérifiez qu'il n'y a pas des fuites de gaz en mouillant avec de l'eau savonneuse et à l'aide un pinceau le raccord entre le tuyau flexible, le régulateur et la bouteille. Au cas de fuite de gaz, coupez l'alimentation du gaz.

ALLUMAGE

Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables.

La plancha devra uniquement être installée sur une surface non combustible et résistante aux températures élevées.

Avant de mettre en marche la plancha, il est nécessaire de connaître la panneau de commande frontal, représenté sur la figure suivante:



Ensuite, mettre en marche l'appareil, en suivant les indications suivantes:

1. Ouvrir l'arrivée de gaz du récipient
2. Allumer:
    2.1. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le sur la position de grande flamme.
    2.2. Appuyez sur le bouton du piézzo électrique.
    2.3. Maintenir la pression pendant quelques secondes
    2.4. Régler la flamme du brûleur en plaçant le bouton de commande entre les positions grande flamme et petite flamme.
3. Éteindre: Pour ÉTEINDRE l'appareil il suffit de tourner les boutons de commande jusqu'à sa position de fermeture.
4. A fin de garantir une sécurité maximale , il est recommande de couper l'arrivée du gaz à la bouteille après son usage.

Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.

8.OPERATIONS DE NETTOYAGE, DE MAINTENANCE ET D'ENTRETIEN

PRECAUTIONS PREALABLES A L'UTILISATION ET A L'ENTRETIEN

- Pour procéder à l'entretien, le nettoyage ou les réparations, il faudra fermer au préalable le robinet du gaz.
- La modification, l'absence ou l'insuffisance d'entretien de n'importe quel dispositif de l'appareil risque d' augmenter les risques d'accident. Il est recommandé de réaliser des vérifications périodiquement.
- Le fabricant ne sera pas responsable des dommages dérivés lorsque l'entretien de ses composants a été modifié, ou a été inexistant ou insuffisant, ceci sans autorisation préalable et expresse du fabricant.
- Les pièces qui ont été manipulées par le fabricant et son mandataire NE doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

Le nettoyage quotidien et soigné après l'utilisation garantit un fonctionnement impeccable et une plus longue durée de vie de l'appareil. Le traitement approprié des planchas et leur accessoires est fondamental, car l'équipement est fabriqué avec des matériaux d'excellente qualité, qui peuvent être entretenus avec des produits faciles à acquérir.

Il existe deux types de nettoyage: le nettoyage partiel ou quotidien et un deuxième nettoyage complet ou hebdomadaire. En général, pour ce travail, il ne faudra pas utiliser de produits détergents abrasifs, puisqu'il existe sur le marché de nombreux produits qui dissolvent les graisses et d'autres matières organiques sans endommager la structure de l'appareil.

NE JAMAIS NETTOYER A L'AIDE D'UN JET D'EAU SOUS PRESSION. Les plaques sont conçues de façon à être facilement démontables et accessibles afin de faciliter leur conservation et leur nettoyage.

BRULEURS

Au moins une fois par semaine il faudra enlever la plaque amovible. Les brûleurs se trouvent sous la plaque. On brossera ceux-ci sur leur partie supérieure pour enlever tous les résidus qui obturent les orifices de sortie du gaz. Ensuite, et après s'être assuré d'avoir nettoyé correctement les brûleurs, replacer la plaque à son emplacement initial.

Vérifier aussi que le venturi a été parfaitement nettoyé et que les arrivées et sorties de gaz sont en parfait état.

Nettoyer leur surface.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

Les modèles de planchas sont construits en acier inoxydable, matériel d'excellente qualité et très durable. En maintenant avec un détergent approprié la propreté quotidienne de ces parties, elles resteront en parfait état.

Les bouteilles de gaz devront être entreposées à l'extérieur, dans un endroit suffisamment ventilé et hors de la portée des enfants.

PLAQUE SUPERIEURE

Il est important que la surface de la plaque soit toujours propre et dépourvue de résidus solides, même pendant son utilisation.

Pour ce faire, elle devra être toujours recouverte de n'importe quel type de substance comestible et d'un lubrifiant à la température de travail (huiles destinées a l'alimentation, graisses, beurre, etc.) La présence d'un bac ramasse-graisse permet de déposer de façon temporaire ces résidus dans ce dernier, ce qui facilite l'utilisation de la plaque dans des conditions parfaites. Après utilisation, il est conseillé de passer un torchon huilé afin d'éviter la rouille et la maintenir en parfait état.

Au moins une fois par semaine, on devra nettoyer la plaque et le bac ramasse-graisse avec un dégraissant non abrasif.

Au cas où une fois le nettoyage effectué, le brûleur fonctionnerait mal (flamme jaune ou

excessivement haute), on devra contrôler les injecteurs et les autres mécanismes et, si après ces vérifications, les anomalies persistent, il faudra alors démonter le grill pour enlever les résidus éventuels qui pourraient avoir envahi l'intérieur des chambres de combustion. Il est préférable que ces opérations soient réalisées par des personnes compétentes.

Lorsque vous n'utilisez pas votre plancha à gaz, fermez la vanne de la bouteille de gaz. Si vous entreposez votre plancha à gaz à l'intérieur, démontez la conduite d'alimentation de gaz et entreposez la bouteille de gaz à l'extérieur dans un endroit assez ventilé. Si vous ne retirez pas la bouteille de gaz, tout l'ensemble, plancha et bouteille, devront être stockés à l'extérieur, dans un endroit suffisamment ventilé.

ENTRETIEN DE LA ROBINETTERIE.

B A A: Arrivée du gaz par batterie. B: Sortie du gaz par l'injecteur.	Si vous observez qu'un effort inhabituel est nécessaire pour tourner la robinetterie, veuillez graisser celleci. 1. Découvrez le robinet en question, en enlevant la commande d'actionnement du robinet. 2. Nettoyez le tuyau avec un torchon et un diluant. 3. Graissez avec de la graisse légère, en s'assurant que LA VOIE DE PASSAGE DU GAZ N'EST PAS OBTURÉE. 4. Tournez le siège de robinet plusieurs fois. 5. Répétez l'opération de nettoyage et introduisez la graisse à nouveau. 6. Montez à nouveau les pièces.

PIECES POUVANT ETRE REMPLACEES.

Les pièces fondamentales pouvant être remplacées sont le thermocouple par détérioration et la soupape de sécurité. Le remplacement doit être fait par un technicien qualifié.

9.INSTRUCTIONS POUR RESOUDRE LES PANNES EVENTUELLES

Ce manuel tente de proposer des solutions pour que l'utilisateur puisse réparer sur place les petites pannes qui peuvent éventuellement se présenter:

• Les brûleurs ne s'allument pas:

La cause la plus probable est une insuffisance de combustible dans le réseau.

Après avoir vérifié ceci, vous devez laisser le robinet d'arrivée d'air en position fermée, puis changer la bouteille de gaz.

Lorsque l'on allume le brûleur, la flamme est jaune ou émet des gaz noirs:

Le venturi pourrait être obturé, procédez à le nettoyer. Si le problème persiste, veuillez confier ce problème au service technique.

• Lorsque l'on cesse d'appuyer axialement sur le robinet de commande, après 15 secondes environ, le brûleur s'éteint:

Le thermocouple est défectueux, veuillez contacter le service technique.

AVERTISSEMENT

Le fabricant ne sera pas responsable des modifications effectuées par des tiers sur l'appareil d'origine Le fabricant ne sera pas responsable des pannes provoquées par une mauvaise utilisation de l'appareil. Le fabricant ne sera pas responsable du fonctionnement et de la qualité de l'appareil lorsque ceci implique le non-respect des présentes INSTRUCTIONS D'UTILISATION.

EN CAS DE DOUTE LA VERSION LA PLUS VALIDE EST LA VERSION ESPAGNOLE

10. FICHE TECHNIQUE DE L' APPAREIL

Fiche technique de l'appareil pour les pays suivants: **BE,ES,FR,IE,IT,PT,GB,CH**

VAT: ESB63331177

MODÈLE ESTI60

CONSOMMATION NOMINALE (s/Hs) 6,6 kW (472 g/h)

Pays de destination directe:

B**E,ES,FR,IE,IT,PT,GB,CH**

CAT.: I3+

G 30 (butane) a 28-30 mbar

G 31 (propane) a 37 mbar

Diamètre de l'injecteur 0.90mm

À utiliser uniquement à l'extérieur.

Consulter le manuel d'instructions avant d'utiliser cet appareil.

ATTENTION : Certaines parties accessibles de l'appareil peuvent beaucoup chauffer.

Maintenir hors de la portée des enfants.

	Organisme notifié nº0370 Année de certification 2014 Nº Pin 0370 CP1767

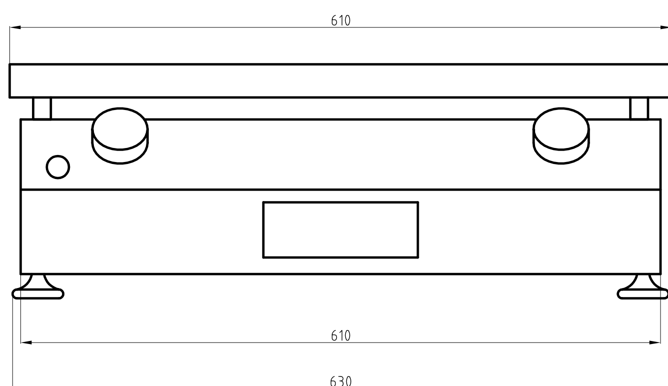
Fiche technique de l'appareil pour les pays suivants: **DE,AT,CH**

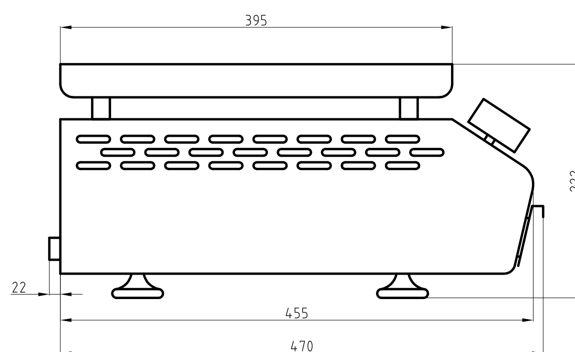
VAT: ESB63331177 MODÈLE ESTI60 CONSOMMATION NOMINALE (s/Hs) 6,8 kW (486 g/h) Pays de destination directe: **DE,AT,CH** CAT.: I3B/P G 30 (butane) a 50 mbar G 31 (propane) a 50 mbar Diamètre de l'injecteur 0.80mm À utiliser uniquement à l'extérieur. Consulter le manuel d'instructions avant d'utiliser cet appareil. ATTENTION : Certaines parties accessibles de l'appareil peuvent beaucoup chauffer. Maintenir hors de la portée des enfants.	
	Organisme notifié nº0370 Année de certification 2014 Nº Pin 0370 CP1767

DIMENSIONS ET POIDS

POIDS 20,5kg

DIMENSIONS 630x470x235X222





11. LISTE DE COMPOSANTS.

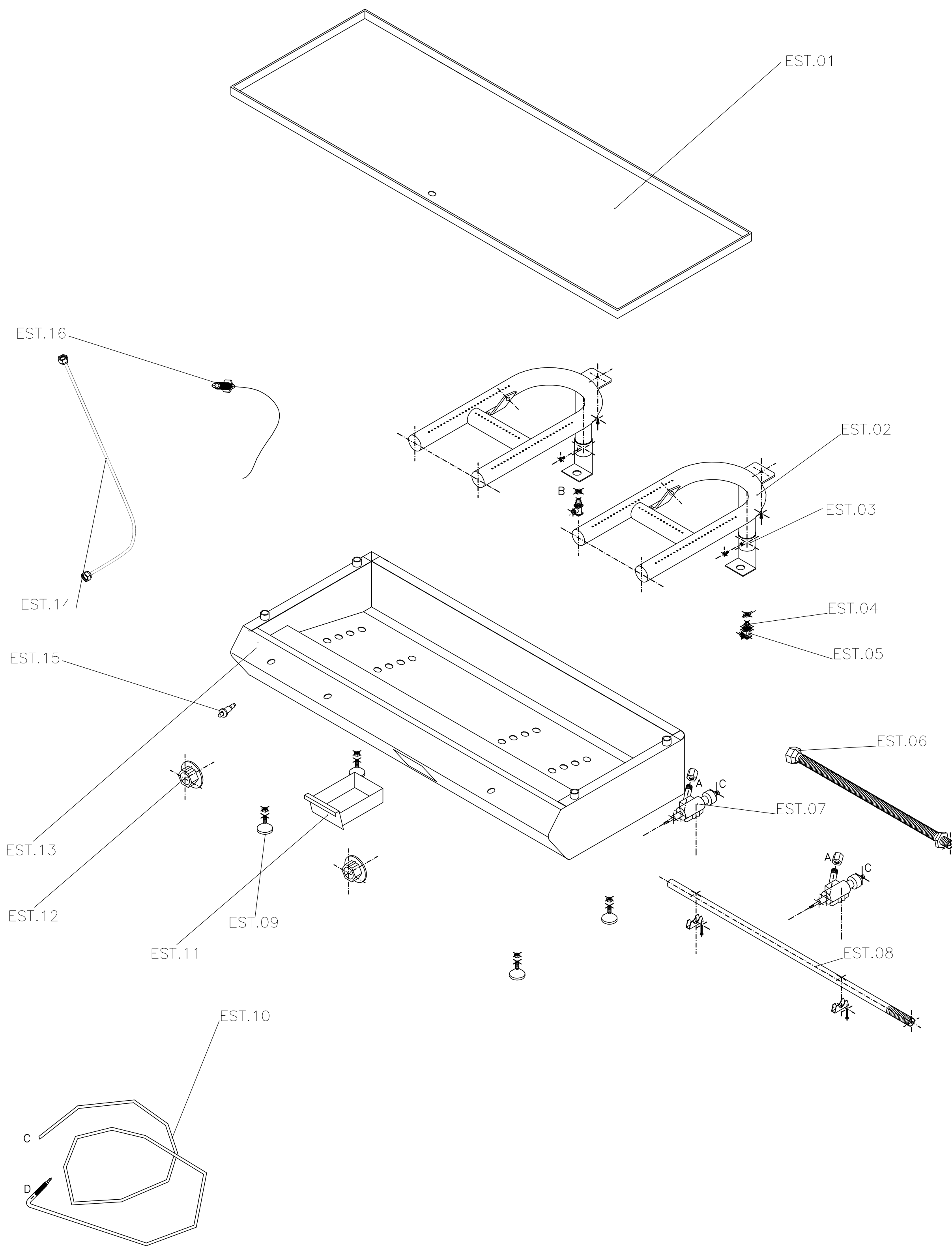
LISTE DE COMPOSANTS ET RÉFÉRENCES.

Veuillez trouver la liste des principaux composants de la plancha et des références utilisées pour le dépeçage inclut en annexe IV.

Référence des composants selon le modèle :

Mod ESTI 60	**Referencia de componentes según modelo:**
ESTI 60.01	PLAQUE
ESTI 60.02	BRÛLEUR
ESTI 60.03	SUPPORT PORTE-INJECTEUR
ESTI 60.04	INJECTEUR
ESTI 60.05	PORTE-INJECTEUR
ESTI 60.06	TUBE FLEXIBLE
ESTI 60.07	VALVE
ESTI 60.08	TUBE GAZ
ESTI 60.09	PIEDS PLANCHA
ESTI 60.10	THERMOCOUPLE
ESTI 60.11	RAMASSE-GRAISSE
ESTI 60.12	MANETTE
ESTI 60.13	CORPS
ESTI 60.14	TUBE ALU
ESTI 60.15	PIÉZZO
ESTI 60.16	BOUGIE

ESTI 60


EST.01
EST.16
EST.02
B
EST.03
EST.14
EST.04
EST.05
EST.15
EST.06
A
C
EST.07
EST.13
A
C
EST.12
EST.09
EST.11
EST.08
EST.10
C
D

12. ATTESTATION D'EXAMEN CE DE TYPE

Le signataire:

Fabricant: **ESB63331177**

Déclare, sous sa responsabilité, que le produit:

Dénomination: **PLANCHA DE DE CUISSON À GAS POUR USAGE À L'EXTÉRIEUR**
Marque: **ESTI**
Série: **ESTI**
Modèle: **ESTI 60**

objet de cette déclaration est conforme au modèle décrit sur l'Attestation d'Examen CE de Type nº 370 CP1767, émise par LGAI Technological Center, S.A., Organisme Notifié nº 0370 et est conforme aux exigences essentielles de la Directive concernant les appareils à gaz (2009/142/CE).
La présente déclaration de conformité est établie pour se conformer à la Directive 2009/142/CE.

Le 14/11/2014

Signé par l 'Administrateur

ÍNDICE

ESP

1.PRECAUCIONES PREVIAS A LA INSTALACIÓN

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor, y debe utilizarse únicamente en el exterior de los locales.

Es obligatorio leer el presente manual de instalación, uso y mantenimiento antes de realizar cualquier operación con el aparato.

Se recomienda mantener el presente manual en un lugar visible y accesible al usuario para futuras consultas.

Se recomienda comprobar el estado del aparato antes de su instalación y verificar que no haya sufrido daño alguno durante el transporte.

Las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el usuario.

Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.

El fabricante no se hace responsable de cualquier posible manipulación del aparato por parte del usuario.

Estas instrucciones están destinadas a la instalación, regulación y mantenimiento del Aparato.

Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país figura sobre el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas que reunirán las indicaciones necesarias para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.

Estos aparatos se instalarán solamente al aire libre.

Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa.

Los aparatos únicamente se instalarán sobre una superficie no combustible y resistente a altas temperaturas.

Se comprobará que el gas a utilizar corresponde con el que viene indicado en la etiqueta que acompaña el aparato, y para el que ha sido calibrado por el fabricante.

Las áreas inferiores del panel frontal y laterales deben estar libres de obstrucción ya que pueden afectar a la combustión y/o ventilación

Insectos, hojas secas u otros elementos podrían obstruir el vénturi esto bloquea el flujo normal del gas y puede provocar que el gas refluya fuera la abertura de combustión de aire. Puede producirse fuego en las aberturas de combustión de aire y cerca de estas, y provocar daños graves en la plancha.

Se recomienda inspeccionar el vénturi antes de cada utilización, igualmente, si se produce cualquiera de los síntomas siguientes:

1) Olor a gas junto con llamas en el quemador que aparecen lentas y amarillas.

2) La plancha no alcanza la temperatura suficiente.

3) La plancha se calienta de modo irregular.

4) No se enciende uno o varios de los quemadores.

No debe haber materiales inflamables a menos de una distancia de 60 cm aproximadamente de la parte superior, inferior, posterior o lateral de la plancha .

La longitud del tubo flexible no debe sobrepasar 1,5 metros y ser el adecuado para el tipo de gas y presión que debe suministrar el regulador.

Utilice solamente un regulador homologado a nivel nacional en función de la naturaleza gas y presión utilizados,

Utilice bombonas de gas propano de 11kg como máximo o butano de 12.5kg como máximo con su regulador y tubo flexible correspondiente y siempre en posición vertical.

Cambie el tubo flexible cuando las condiciones nacionales así lo requieran.

Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.

Algunas partes de la plancha como la placa de cocción pueden estar muy calientes se recomienda utilizar guantes protectores durante la utilización.

2.CONDICIONES DE GARANTÍA

El presente aparato tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra ante cualquier anomalía de fabricación. Son causa de extinción de la garantía las siguientes:

-Transcurridos tres años de la fabricación de la plancha.

-Cualquier avería causada por el desgaste normal sujeto al paso del tiempo.

-Cualquier avería causada por una mala utilización del aparato o por hacer caso omiso del manual de instrucciones.

-La manipulación de cualquiera de los precintos de garantía.

-En general, cualquiera con causa no atribuible al fabricante.

-El fabricante no se responsabiliza del funcionamiento del aparato si el usuario actúa sin tener en cuenta los consejos de uso del manual de instrucciones.

-El fabricante no se responsabiliza de las averías producidas por un uso incorrecto del aparato.

3.DESEMBALAJE DEL APARATO

El desembalaje se realizará con especial cuidado para no dañar el aparato. Se retirará de la caja y se comprobará que no ha sufrido daño alguno durante el transporte. Se comprobará que existan todas las piezas de instalación y uso. En caso de detectar alguna anomalía o defecto en el aparato se recomienda avisar al representante previamente a realizar la instalación.

4.IDENTIFICACIÓN DE LOS APARATOS

Aparato:	Plancha de cocción a gas
Modelos:	ESTI60

5.DESCRIPCIÓN GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Las planchas de cocción a gas están destinadas a ser utilizadas para asar los alimentos sobre las propias planchas, están dotadas de equipo de combustión conformemente normalizado, constituido por los quemadores que calientan la placa de cocción.

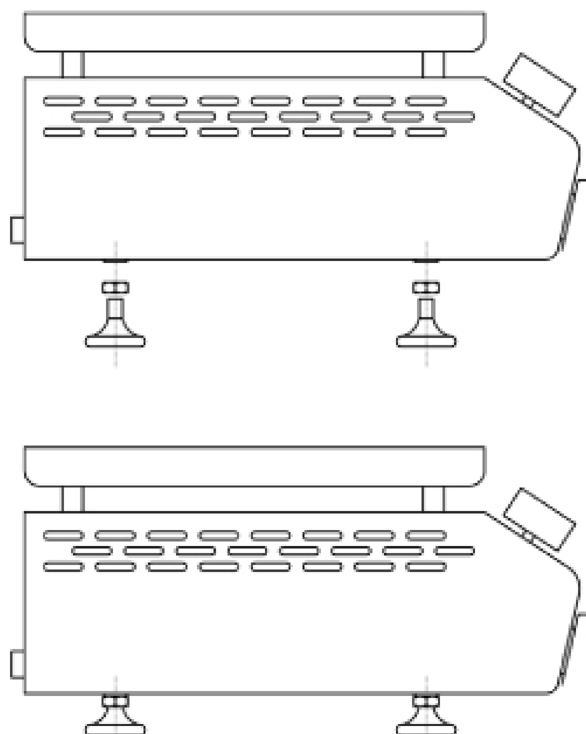
En la parte delantera del aparato encontramos los mandos que regula el caudal de gas que llega a los quemadores.

La toma de gas del aparato se encuentra en la parte posterior del aparato. El funcionamiento de las planchas se basa en el calentamiento de la placa mediante el calor proporcionado por la combustión del gas en los quemadores.

6.MONTAJE DEL APARATO

La plancha viene montada de fábrica a excepción de los pies, que deben ensamblarse según las siguientes figuras:

1.-Roscar los pies a niveladores a la plancha y asegurar con las tuercas.



7. PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

CONEXIÓN DEL APARATO A LA BOMBONA DE GAS

PRECAUCIONES EN LA CONEXIÓN DEL APARATO A LA BOMBONA DE GAS

Este aparato funciona con recipientes de gas licuados del petróleo (bombonas).

La bombona siempre se debe instalar, transportar y almacenar en posición vertical.

Verifique que el paso de gas de la bombona está cerrado.

Verifique que el mando de gas del la plancha está en posición de cerrado.

Conecte el regulador con el tubo flexible y este con la entrada de gas del aparato utilizando las herramientas adecuadas, de forma que el tubo flexible no esté sometido a esfuerzos de torsión ni de tracción.

Sustituya el tubo flexible cuando lo exijan las condiciones nacionales.

La longitud del tubo flexible no debe sobrepasar 1,5 metros y ser el adecuado para el tipo de gas y presión que debe suministrar el regulador.

El regulador debe suministrar a la plancha una presión de 28/30mbar en caso de utilizarse gas butano y 37mbar en caso de utilizarse gas propano. En los siguientes países: **BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH.**

El regulador debe suministrar a la plancha una presión de 50mb en caso de gas butano o propano en los siguientes países: **DE, AT, CH .**

Efectúe el cambio de bombona lejos de cualquier fuente de inflamación.

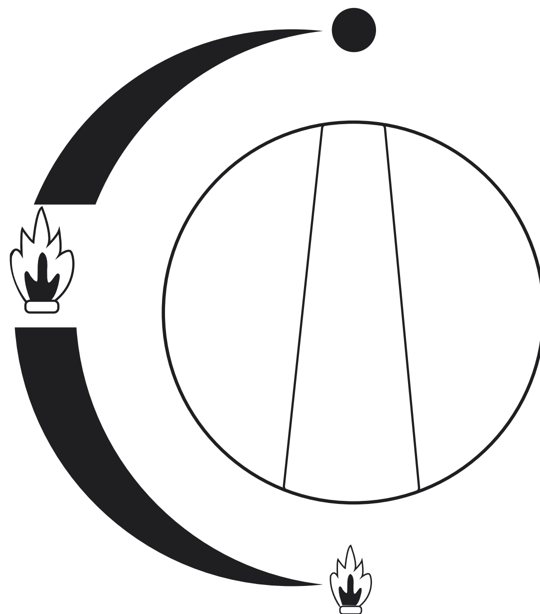
Verifique que no hay fugas de gas aplicando una solución jabonosa con un pincel en las uniones del tubo flexible con el regulador y con la bombona, en caso de fuga de gas corte la alimentación de gas.

ENCENDIDO

Este aparato debe estar alejado de materiales inflamables.

Instale la plancha sobre una superficie no combustible y resistente a altas temperaturas.

Antes de poner en funcionamiento la plancha es necesario conocer el panel frontal de mandos tal y como se muestra en la siguiente figura:



A continuación se procede a la puesta en marcha de la plancha como se indica a continuación:

1. **Abrir el paso del gas del recipiente.**
2. **Encendido:**
   - 2.1. Presionar y girar el mando a la posición de llama grande.
   - 2.2. Presionar el botón del piezo .
   - 2.3. Mantener la presión durante unos segundos.
   - 2.4. Regular la llama del quemador situando el mando entre las posiciones de llama grande y pequeña.
3. **Apagado:** Para realizar el APAGADO del aparato es suficiente con girar los mandos a la posición de cerrado.
4. Con el fin de garantizar una máxima seguridad , cerrar la alimentacion de gas a la botella despues de uso.

No desplazar el aparato durante su funcionamiento.

8. OPERACIONES DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIONES PREVIAS AL USO Y MANTENIMIENTO

- Para realizar el mantenimiento, limpieza o reparaciones se debe cerrar la llave del gas.
- La modificación, eliminación o falta de mantenimiento de cualquier dispositivo del aparato, eleva el riesgo de accidentes. Se recomienda efectuar verificaciones periódicas.
- El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del uso de la máquina con cualquier modificación, eliminación, falta de mantenimiento de sus componentes realizada sin autorización previa y expresa del fabricante.
- Las piezas que han sido manipuladas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el usuario.

La limpieza diaria y esmerada al final del trabajo garantiza un funcionamiento impecable y una larga duración del aparato. El tratamiento adecuado en las planchas y accesorios es fundamental, ya que los equipos están fabricados con materiales de la mejor calidad, pudiendo ser sometidos a su cuidado con productos de fácil adquisición.

Dos son las formas de limpieza: una parcial o diaria y una segunda total o semanal. En general para estos menesteres no se usarán detergentes abrasivos, existiendo en el mercado un gran número de productos que disuelven las grasas y demás materias orgánicas sin dañar la estructura del aparato. No se procederá jamás a la limpieza por chorro a presión. Las planchas están concebidas de forma que sean fácilmente desmontables y accesibles para su conservación y limpieza.

QUEMADORES

Al menos una vez por semana retiraremos la placa de cocción. Encontramos los quemadores alojados bajo la placa de cocción. Cepillaremos los mismos en su parte superior, para quitar cualquier residuo que obture los orificios de salida del gas. Seguidamente, y después de asegurarnos de haber limpiado correctamente los quemadores devolveremos la placa de cocción a su alojamiento inicial.

Asegurar, también, un perfecta limpieza del vénturi, al propio tiempo que un perfecto estado de las entradas de aire y las salidas de gas. Limpiar sus superficies.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Los modelos de planchas están construidos en acero inoxidable, material de excelente calidad y durabilidad. Manteniendo con un detergente adecuado una limpieza diaria de estas partes que se mantendrán en perfecto estado.

PLACA DE COCCIÓN

Es importante que la superficie de la placa de cocción esté siempre limpia de residuos sólidos, incluso durante su uso. Para ello se deberá mantener la misma recubierta de cualquier tipo de sustancia comestible y lubricante a la temperatura de trabajo (aceites para la alimentación, grasas, mantequillas, etc.). La existencia del recolector permite depositar temporalmente dichos residuos en su interior facilitando de este modo el uso de la plancha en perfectas condiciones. Al finalizar las operaciones se aconseja pasar un trapo con aceite para mantenerla untada de aceite en perfecto estado y así evitar el óxido.

Al menos una vez en semana se procederá a la limpieza de la placa de cocción y el recolector mediante desengrasante no abrasivo.

En el supuesto que una vez realizada la operación de limpieza, el quemador funcionara mal (llama amarilla o excesivamente alta) habrá que revisar los inyectores y demás mecanismos, y si después de estas comprobaciones las anomalías persisten, entonces habría que desmontar la barbacoa para quitar los posibles residuos que podrían haber inundado el interior de las cámaras de combustión. Estas operaciones es aconsejable que las realice personal autorizado.

Cuando no utilice la plancha gas, cierre la válvula de la bombona de suministro, si almacena la plancha de gas en el interior, desconecte la línea de suministro de gas y almacene la bombona de gas en el exterior en un lugar bien ventilado. Si no retira la bombona de suministro de gas de plancha, todo el conjunto, plancha y bombona, deberán almacenarse en el exterior en un lugar bien ventilado.

Las bombonas de suministro de gas deberán almacenarse en el exterior en un lugar bien ventilado lejos del alcance de los niños.

MANUTENCIÓN DE LA GRIFERÍA.

A: Entrada de gas por batería.

B: Salida de gas por inyector.

Si se nota un esfuerzo no habitual en el giro de la grifería deberá procederse al engrase de la misma.

1. Descubrir el grifo afectado, extrayendo el mando de acción del grifo.
2. Limpiar el tubo con la ayuda de un paño y diluyente.
3. Engrasar con grasa ligera asegurando que EL PASO DE GAS NO ESTÁ OBTURADO.
4. Girar repetidas veces el asiento del grifo.
5. Repetir la operación de limpiado e introducir de nuevo la grasa.
6. Montar las piezas de nuevo.

PIEZAS SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUIDAS.

Las piezas fundamentales susceptibles de ser sustituidas son por deterioro el termopar, y la válvula de seguridad. La sustitución debe realizarse por un técnico cualificado.

9. INSTRUCCIONES PARA LA SOLUCIÓN DE POSIBLES AVERÍAS

Este manual intenta dar soluciones para que “in situ” el usuario pueda reparar las pequeñas averías que pudieran surgir:

- **No se encienden los quemadores:**

  Lo más probable es la carencia de combustible en la red.

  Después de comprobarlo deberá dejarse la llave de paso en posición de cerrada. Proceder al cambio de bombona.

  Al encender el quemador se observa que la llama presenta color amarillo o desprende gases negros:

  El vénturi puede estar obstruido, proceder a su limpieza, si el problema persiste acuda al servicio técnico.
- **Al dejar de presionar axialmente el grifo de mando, después de unos 15 segundos se apaga el encendido del quemador:**

  El termopar está defectuoso; acudir al servicio técnico.

ADVERTENCIA

El fabricante no se responsabiliza de modificaciones ajenas al origen del aparato. El fabricante no se responsabiliza de las averías producidas por una mala utilización del aparato. El fabricante no se responsabiliza del funcionamiento y calidad del aparato si ello lleva implícito la inobservancia de las presente INSTRUCCIONES DE USO.

En caso de duda, la versión idiomática que prevalece es la de Español.

10.FICHA TÉCNICA DEL APARATO

Ficha técnica del aparato con país destino : **BE,ES,FR,IE,IT,PT,GB,CH**

VAT: ESB63331177

MODELO ESTI60

CONSUMO NOMINAL (s/Hs) 6,6 kW (472 g/h)

Países de destino directo:

BE,ES,FR,IE,IT,PT,GB,CH

CAT.: I3+

G 30 (butano) a 28-30 mbar

G 31 (propano) a 37 mbar

Diámetro del inyector 0.90mm

Utilizar únicamente en el exterior de los locales.

Consultar las instrucciones antes de la utilización del aparato.

ATENCIÓN:

Algunas partes accesibles del aparato pueden estar calientes.

Mantener alejados a los niños.

CE	Organismo notificado nº0370 Año de certificado 2014 Nº Pin 0370 CP1767

Ficha técnica del aparato con país destino : **DE,AT,CH**

VAT: ESB63331177

MODELO ESTI60

CONSUMO NOMINAL (s/Hs) 6,8 kW (486 g/h)

Países de destino directo: **DE,AT,CH**

CAT.: I3B/P

G 30 (butano) a 50 mbar

G 31 (propano) a 50 mbar

Diámetro del inyector 0.80mm

Utilizar únicamente en el exterior de los locales.
Consultar las instrucciones antes de la utilización del aparato.

ATENCIÓN:

Algunas partes accesibles del aparato pueden estar calientes.

Mantener alejados a los niños.



Organismo notificado nº0370

Año de certificado 2014

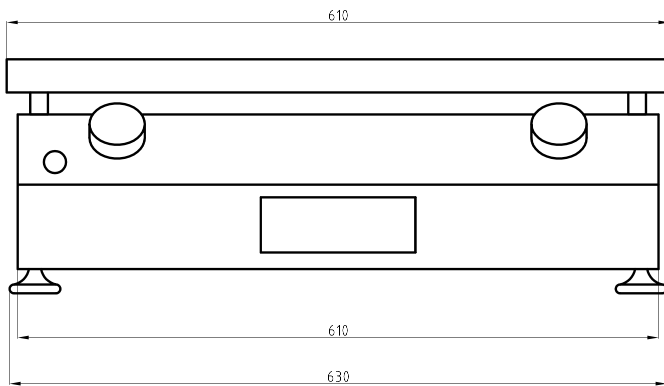
Nº Pin 0370 CP1767

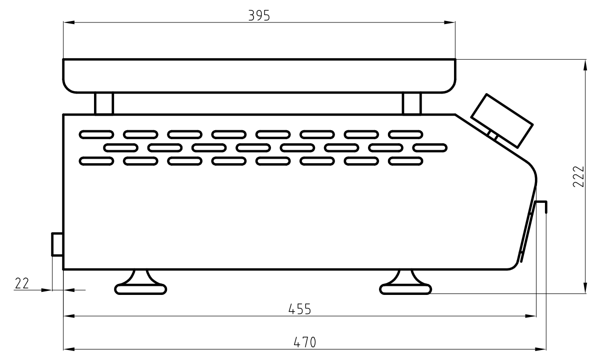
DIMENSIONES Y PESO

ESP

PESO 20,5kg

DIMENSIONES 630x470x235X222





11. COMPONENTES.

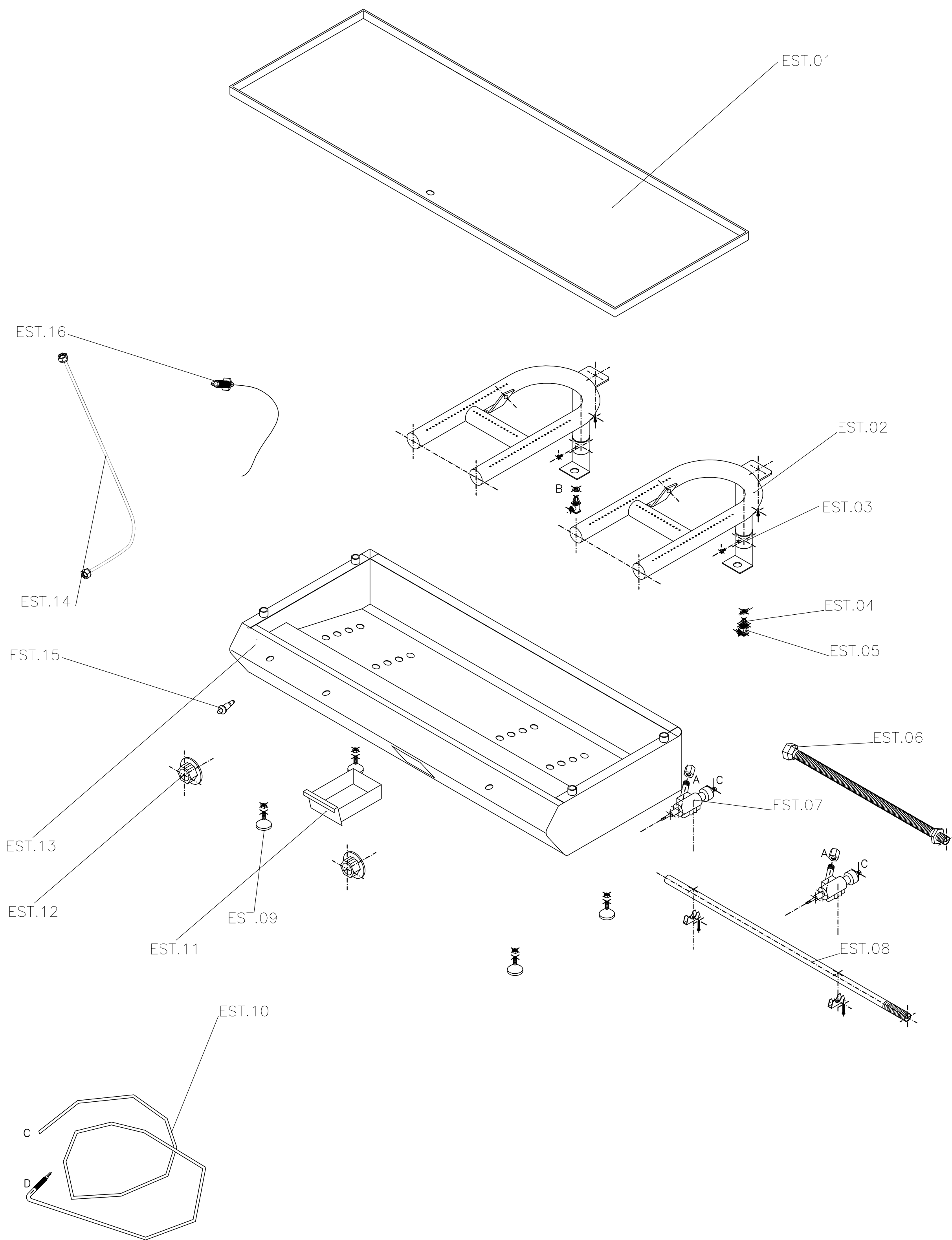
LISTADO DE COMPONENTES Y REFERENCIAS.

A continuación se indican los componentes principales de las planchas así como las referencias que se utilizan en los despieces que se pueden ver en el anexo IV.

Referencia de componentes según modelo:

Mod ESTI 60	**Referencia de componentes según modelo:**
ESTI 60.01	PLACA
ESTI 60.02	QUEMADOR
ESTI 60.03	SOPORTE PORTAINYESTOR
ESTI 60.04	INYECTOR
ESTI 60.05	PORTA INYECTOR
ESTI 60.06	TUBO FLEXIBLE
ESTI 60.07	VALVULA
ESTI 60.08	TUBO GAS
ESTI 60.09	PIES PLANCHA
ESTI 60.10	TERMOPAR
ESTI 60.11	RECOGEDOR
ESTI 60.12	MANDO
ESTI 60.13	CUERPO
ESTI 60.14	TUBO AL
ESTI 60.15	PIEZO
ESTI 60.16	BUJIA

ESTI 60


EST.01
EST.16
EST.02
B
EST.03
EST.14
EST.04
EST.05
EST.15
EST.06
A
C
EST.07
EST.13
A
C
EST.12
EST.09
EST.11
EST.08
EST.10
C
D

ESP

12. DECLARACION DE CONFORMIDAD

El que suscribe:

Fabricante: **ESB63331177**

Declara, bajo su propia responsabilidad, que el producto:

Denominación: **PLANCHAS DE GAS PARA USO AL AIRE LIBRE**

Marca: **ESTI**

Serie: **ESTI**

Modelos **ESTI 60**

objeto de esta declaración es conforme con el modelo descrito en el Certificado de Examen CE de Tipo nº 370 CP1767, emitido por **LGAI Technological Center, S.A.,** Organismo Notificado nº 0370 y, cumple las exigencias esenciales establecidas en la Directiva para aparatos a gas (2009/142/CE).

Esta declaración se expide para dar cumplimiento de la Directiva 2009/142/CE.

Hecho el 14/11/2014

Firmado por el Administrador

CONTENT

1.PRECAUTIONS BEFORE INSTALLATION

This appliance must be installed in compliance with prevailing regulations and is for outdoor use only.

This installation, operating, and maintenance manual must be read before using the appliance.

We recommend to keep this manual in a visible and accessible place for future reference.

Before installation we recommend to verify the condition of the appliance to ensure that no transport damage has occurred.

The user MUST NOT interfere with parts that have been protected by the manufacturer and his agent.

Any modification of the appliance may be dangerous.

The manufacturer is not responsible for any user's interference with the appliance.

These instructions are for installation, operating, and maintenance of the appliance.

These instructions are only valid if the symbol of your country is displayed on the appliance. If there is no respective symbol displayed on the appliance, it is important to consult the technical instructions, which contain all necessary information needed to adapt to your country's requirements.

This appliance is for outdoor installation and use only:

Any modification of the appliance may be dangerous.

For installation on a non combustible surface suitable to high temperatures only.

Ensure that the gas of use matches the kind of gas indicated on the label, which is on the appliance and for which the manufacturer has set the appliance.

Ensure that the areas below the front and side panels are free from any obstructions that may affect the combustion and/or ventilation.

Insects, dry leaves, and other debris may obstruct the venturi burner, which can result in the flow of gas and air mixture being restricted or blocked resulting in a backflow outside where the combustion should happen. This may result in a fire behind the control panel causing serious damage to the plancha barbecue.

The venturi burner should be inspected before every use, and also if the following symptoms occur:

1) Any gas smell in combination with a flame pattern that might appear slow and yellow.

2) The plancha does not gain sufficient temperature.

3) The plancha heats up in an irregular fashion.

4) One or more burners do not ignite.

Do not use within approx. 60 cm of any flammable structure or surface that may be above, below, behind, or at the sides of the plancha barbecue.

The length of a flexible gas hose should not exceed 1.5 meters. The hose must be suitable to the gas and pressure performed by the regulator.

For use only with a suitable regulator meeting the national standards for the country of use, and which is homologated in relation to the type of gas and pressure of use.

For optimal performance, we suggest using a 11 kg propane gas bottle max, or 12.5 kg butane gas bottle in conjunction with its suitable regulator and gas hose. Do always keep gas bottles in their upright position.

Exchange the gas hose according to the national standards and its requirements.

Any modification of the appliance may be dangerous.

Parts of this plancha barbecue and its griddle become very hot. We recommend the use of protective gloves during use.

EN

2.WARRANTY

This appliance comes with two year manufacturing warranty starting from date of purchase. The following will invalidate your warranty:

- 3 years have passed since the manufacturing of the plancha barbecue.
- Any disruption subject to normal usage and time.
- Any disruption caused by the appliance's misuse or incorrect operating, or failure to adhere to the instruction manual.
- Interference with any warranty condition.
- Generally all causes that are not the manufacturer's fault.
- The manufacturer cannot be held responsible for the appliance's functioning in cases where the user acts without consulting the instruction manual.
- Incorrect use invalidates your warranty.

3.UNPACKING THE APPLIANCE

Special care must be taken so that the appliance does not get damaged. Remove it from the box and verify that there are no transport damages. Verify that all parts are complete. If you find that the appliance is faulty or defect we recommend to contact your supplier before you proceed with the installation.

4.IDENTIFICATION

Appliance:	Gas plancha barbecue
Model:	ESTI60

5.SPECIFICATION

Gas plancha barbecues are designed to barbecue foods on its griddle. They are fitted with a standardized combustion equipment in form of burners that heat up the griddle.

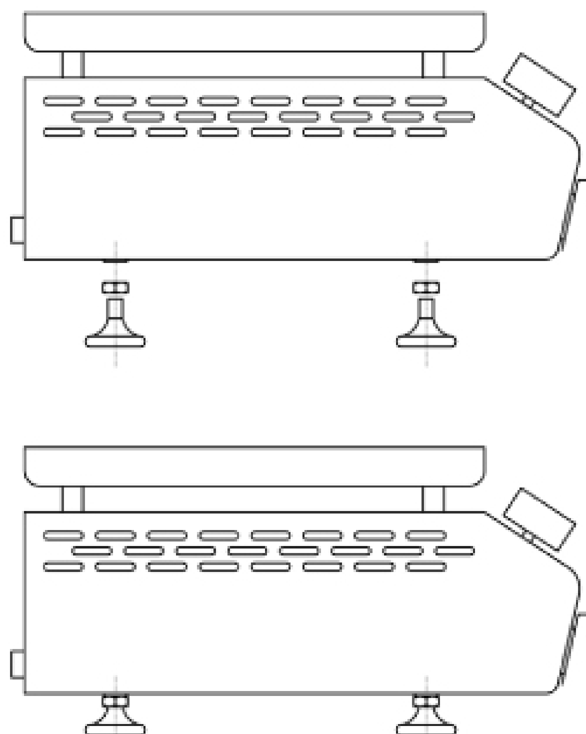
At the front, there are control knobs that regulate the flow of gas to the burners.

The gas inlet is at the back of the appliance. It is the plancha concept to heat up the plancha griddle by means of a flame that can be regulated, i. e. the combustion of the gas within the burners.

6.ASSEMBLY

The plancha barbecue comes pre-assembled apart from those parts that need to be assembled as displayed below:

1. Turn in the legs level to the plancha barbecue and secure with nuts.



7.OPERATION

CONNECTING TO THE GAS BOTTLE

PRECAUTIONS WHEN CONNECTING TO THE GAS BOTTLE

This plancha barbecue is for use with LPG bottled gas (liquid petroleum gas).

Always install, transport, and store gas bottles in their upright position.

Ensure that the gas is turned off.

Confirm all barbecue control knobs are in the off position.

Connect the regulator to the gas hose. Connect the gas hose to the designated gas inlet. Do not over tighten. The hose should hang freely with no bends, twisting, tension, folds, or kinks that could obstruct free flow of gas.

Replace the gas hose whenever required by national standards.

The length of a flexible gas hose should not exceed 1.5 meters. The hose must be suitable to the gas and pressure performed by the regulator.

The regulator supplies gas with a pressure of 28/30mbar in case of butane gas, and with 37mbar when used with propane to the plancha barbecue in these countries of use: **BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH.**

The regulator supplies gas with a pressure of 50mbar in both cases butane or propane gas to the plancha barbecue in these countries of use: **DE, AT, CH .**

Change gas bottle far from any source of inflammation.

Check for leaks by brushing a solution of ½ water and ½ liquid detergent / soap over all the gas system joints, including the gas bottle valve connection, hose connections, and regulator connections. If bubbles form, the gas should be immediately turned off at the bottle.

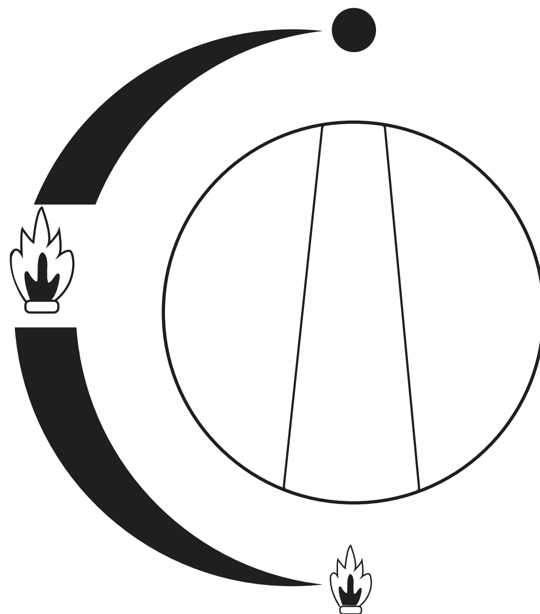
LIGHTING THE PLANCHA BARBECUE

EN

Do not store flammable materials near this appliance.

Install the plancha barbecue on a surface that is not combustible and resistant to high temperatures.

Before operating the plancha barbecue it is necessary to familiarise yourself with the control panel as shown below:



Once familiarised you can proceed to lighting the plancha barbecue as indicated here:

1. **Open the gas bottle.**

2. **Lighting the plancha barbecue:**

- 2.1. Push and turn the leftmost control knob to the high position.
- 2.2. Press the ignition button rapidly several times.
- 2.3. Keep the control knob pushed in for several seconds.
- 2.4. After successful lighting, regulate the burner to the required heat by turning the knob to the high or small setting.

3. **Turning off the plancha barbecue:** When you have finished using your plancha barbecue, turn all the control knobs to the off position.

4. For safety, switch off the gas supply at the bottle.

Never move the appliance when in use.

8.CARE AND MAINTENANCE

PRECAUTIONS PRIOR TO OPERATING AND MAINTENANCE

- Always turn off the gas for maintenance, cleaning, or when repairing.
- Any modification, elimination, or failure to do maintenance on no matter which part increases the risk of accidents. We recommend regular inspections.
- The manufacturer is not responsible for any damage resulting from operating an appliance with parts that have been modified, eliminated, or failed to maintain without the manufacturer's previous and explicit agreement.
- The user MUST NOT interfere with parts that have been adjusted by the manufacturer and his agent.

Cleaning thoroughly after every use will guarantee perfect performance and longevity of the appliance. It is fundamental to treat the plancha barbecue and its accessories properly as they have been manufactured with best quality materials, which can be well maintained with products that are easily available.

There are two cleaning methods: firstly, a daily or partial one, and secondly, a total or weekly cleaning procedure. It is not necessary to use abrasive agents for either of those as there are many products readily available that dissolve grease and residues without damaging the appliance. NEVER use a high-pressure cleaner. Our plancha appliances are made so that they can be easily dismantled thus providing for easy storage and cleaning.

BURNERS

At least once a week take off the plancha griddle. This gives way to the burners located underneath. Brush off any residues on top of the burners that may obstruct the gas exits. Once assured that the burners have been cleaned correctly, return the griddle to its initial position.

Also make sure that the venturi nozzles are completely clean and that the air inlets and gas exits are in perfect condition. Clean its surfaces.

STAINLESS STEEL PARTS

The plancha body is made of stainless steel, which is of highest quality and longevity. Using a respective cleaner regularly will guarantee that it stays in perfect condition.

PLANCHA GRIDDLE

It is important to keep the griddle surface clean from all residues, also during use. For this it is important to keep the griddle always covered with food and lubricants of room temperature (food oil, fat, butter etc.). Leftovers can be pushed into the liquid tray so that the griddle surface is used in perfect condition. At the end of your cooking session, and after it has entirely cooled, go over it with an oily paper towel to keep the surface seasoned and to avoid oxidation.

We recommend to clean the plancha griddle and the liquid container with a mild cream cleaner on a non-abrasive pad at least once a week .

In case the burners do not operate well after such cleaning procedure (yellow or excessively high flame), it is necessary to inspect the injectors and their connections. If the symptoms persist, you need to dismantle the plancha barbecue in order to discard residues that may have got locked inside the combustion areas. We recommend to have this done by an authorized specialist.

If the plancha barbecue is not in use, close the gas valve at the gas bottle, and if you store the plancha barbecue inside, disconnect the gas bottle as it needs to be stored outside in a well-ventilated area. If you do not disconnect the plancha barbecue from the gas bottle, both plancha and gas bottle need to be stored outside in a well-ventilated area.

Gas bottles need to be stores outside in a well-ventilated area. Keep young children away.

TAP MAINTENANCE

B A A: Gas inlet to drum. B: Gas exit to injector.	The gas tap needs to be greased if you notice that the know can only be turned with excessive force. 1.Pull off the respective knob to access the tap. 2.Clean it with a soapy cloth. 3.Apply some light greasing oil taking care NOT TO OBSTRUCT THE GAS FLOW. 4.Turn the tap several times. 5.Repeat the cleaning and greasing process. 6.Re-assemble the parts.

PARTS THAT MAY NEED REPLACING

The thermocouple and safety valve are parts that are likely to need replacement. Such work needs to be executed by a qualified technician.

EN

9. TROUBLE SHOOTING

This manual is for your immediate reference on how you can quickly solve small problems you might encounter:

- Burners don't ignite

  Most probably there is not enough fuel in the system.

  After verifying that the gas bottle was actually opened proceed by closing it. Then change the gas bottle.
- Yellow flame or black gas after igniting:

  The venturi burner may be obstructed, so clean it first. If the problem persists, contact your local dealer.
- Flame goes off after keeping the control knob pressed in its vertical, i. e. high flame position for more than 15 seconds:

  Thermocouple may be defect. Please contact your local dealer.

WARNING

The manufacturer is not responsible for any modification made to its original state. Incorrect use or bad usage invalidates the manufacturing warranty. The manufacturer is not responsible for the plancha's functioning and quality if they were caused by not following this INSTRUCTION MANUAL.

In doubt please refer to the Spanish source text.

10. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical specification for plancha barbecues made for: **BE, ES,FR, IE, IT, PT, GB, CH**

VAT: ESB63331177 MODEL ESTI60 HEAT INPUT (s/Hs) 6:6 kW (472 g/h) Countries of use: BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH CAT.: I3+ G 30 (butane) with 28-30 mbar G 31 (propane) with 37 mbar Injector size: 0,90mm Four outdoor use only. Read instructions before using the appliance. WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.	
CE	Notified body no. 370 Certified in 2014 Identification no. 0370 CP1767

Technical specification for plancha barbecues made for: **DE, AT, CH**

VAT: ESB63331177

MODEL ESTI60

HEAT INPUT (s/Hs) 6:8 kW (486 g/h)

Countries of use: DE, AT, CH

CAT.: I3B/P

G 30 (butane) with 50 mbar

G 31 (propane) with 50 mbar

Injector size: 0,80mm

Four outdoor use only.

Read instructions before using the appliance.

WARNING:

accessible parts may be very hot.

Keep young children away.

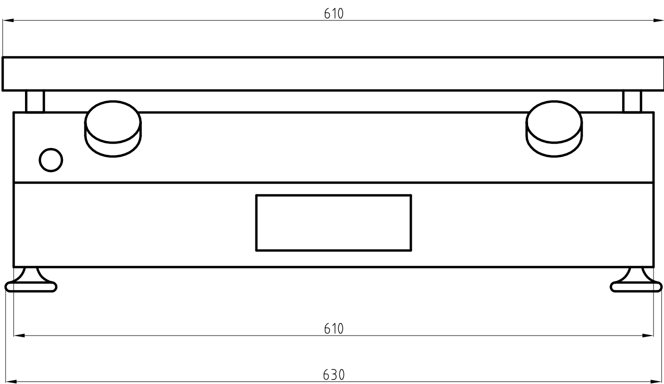
CE	Notified body no. 370 Certified in 2014 Identification no. 0370 CP1767

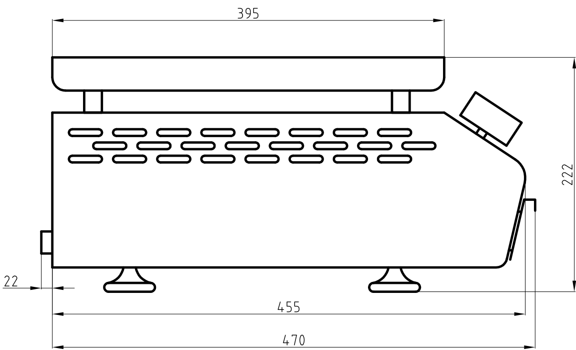
MEASUREMENTS AND WEIGHT

EN

WEIGHT 20.5kg

MEASUREMENTS 630x470x235x222





EN

11. PARTS LIST

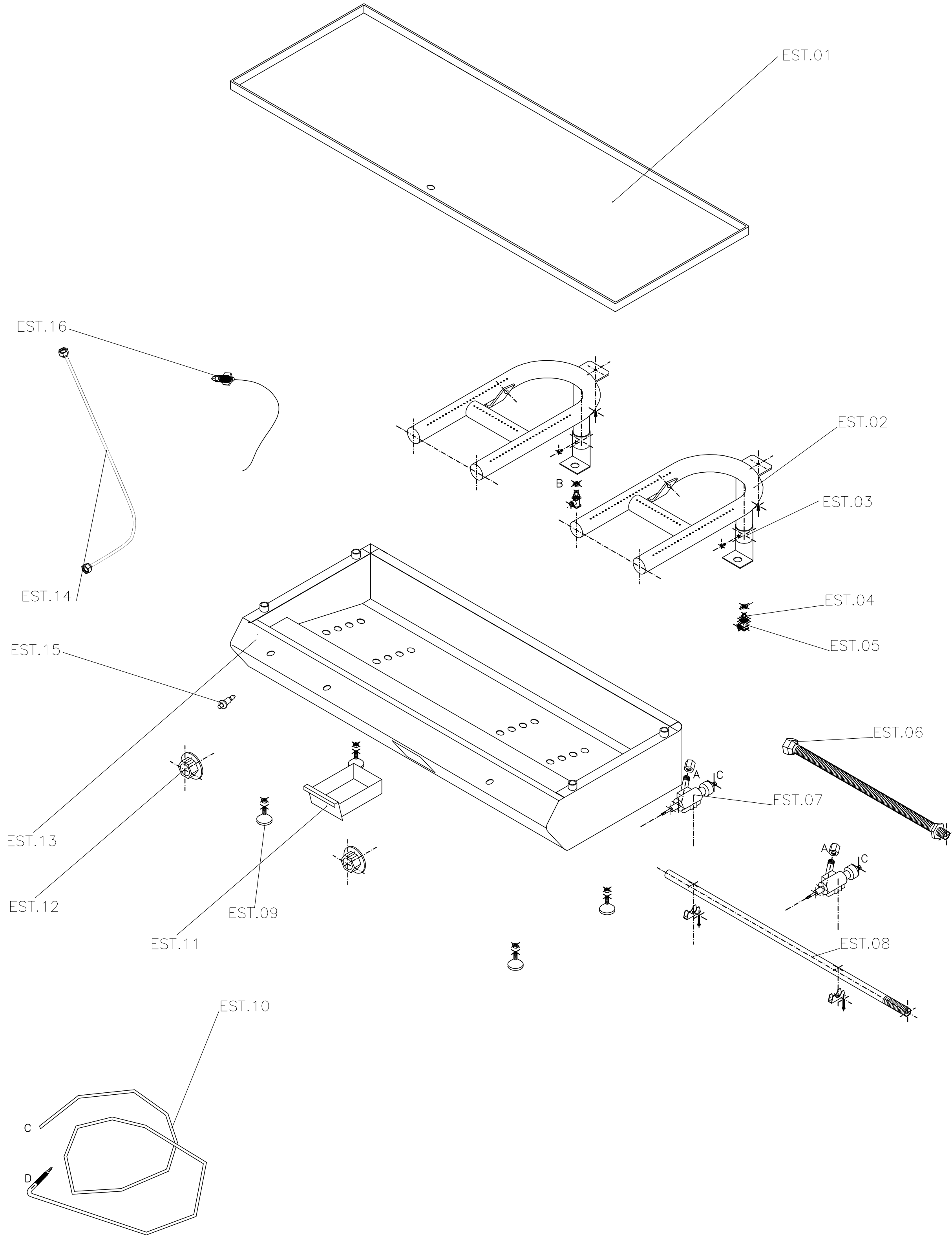
PARTS LIST AND REFERENCE NUMBERS

Here the plancha main components and reference numbers used as shown in annex IV.

Parts list according to model purchased:

Mod ESTI 60	
ESTI 60,01	PLANCHA GRIDDLE
ESTI 60,02	BURNER
ESTI 60,03	SUPPORT FOR INJECTOR INLET
ESTI 60,04	INJECTOR
ESTI 60,05	INJECTOR INLET
ESTI 60,06	FLEXIBLE GAS PIPE
ESTI 60,07	VALVE
ESTI 60,08	GAS TUBE
ESTI 60,09	PLANCHA BARBECUE LEGS
ESTI 60,10	THERMOCOUPLE
ESTI 60,11	LIQUID TRAY
ESTI 60,12	CONTROL KNOB
ESTI 60,13	BODY
ESTI 60,14	TUBE AL
ESTI 60,15	PIEZO IGNITION
ESTI 60.16	IGNITION CABLE

ESTI 60


EST.01
EST.16
EST.02
EST.03
B
EST.14
EST.04
EST.05
EST.15
EST.06
A
C
EST.07
EST.13
A
C
EST.12
EST.09
EST.08
EST.11
EST.10
C
D

EN

12. DECLARATION OF CONFORMITY

The signatory:

Manufacturer: **ESB63331177**

Declares with sole responsibility that the product:

Denomination: GAS PLANCHA BARBECUE FOR OUTDOOR USE
Brand: **ESTI**
Series: **ESTI**
Model: **ESTI 60**

object to this declaration, is according to the model described in the Certificate of Examination CE type 370 CP1767, published by **LGAI Technological Center, S.A.**, notified body no. 370, and that it fulfills the requirements established in the Directive for Gas Appliances (2009/142/CE).

This present declaration is part of this Directive 2009/142/CE.

Signed on 14/11/2014

Signee

INHALT

1.VORSICHTSMAßNAHMEN VOR INBETRIEBNAHME

Dieses Gerät muss gemäß gültiger Gesetzgebung installiert werden. Nur für den Gebrauch im Freien bestimmt.
Lesen Sie diese Anleitung zur Inbetriebnahme, zum Gebrauch und zur Wartung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
Diese Anleitung für spätere Fragen bitte an einem sichtbaren und gut zugänglichen Ort aufbewahren.
Es wird empfohlen, den Zustand des Geräts vor der Inbetriebnahme in Augenschein zu nehmen und sicherzustellen, dass es keine Transportschäden aufweist.
Geräteteile, die durch den Hersteller und seinen Lieferanten rechtlich geschützt sind, dürfen vom Benutzer NICHT verändert werden.
Modifizierungen am Gerät, gleich welcher Art, können gefährlich sein.
Der Hersteller haftet für keinerlei Veränderungen, die durch den Nutzer am Gerät vorgenommen wurden.
Diese Anleitung beinhaltet Hinweise für den Aufbau, Einstellung und die Wartung des Geräts.
Diese Anleitung gilt nur, wenn das Landeskennzeichen auf dem Gerät aufgeführt ist. Sollte das Kennzeichen nicht aufgeführt sein, muss auf die technischen Daten der Anleitung Bezug genommen werden, die die Angaben enthalten, die zur Anpassung an die Betriebsgegebenheiten des Landes nötig sind.
Die Geräte dieser Serie sind ausschließlich für den Gebrauch im Freien bestimmt.
Modifizierungen am Gerät, gleich welcher Art, können gefährlich sein.
Das Gerät ausschließlich auf einer nicht-brennbaren, hitzeresistenten Oberfläche aufstellen.
Es wird empfohlen, dass jenes Gas verwendet wird, das auf dem Geräteetikett aufgeführt ist und für das das Gerät vom Hersteller eingestellt wurde.
Die unteren Bereiche des Plancha-Körpers, vorne und seitlich, müssen frei bleiben, da sonst die Verbrennung und / oder die Belüftung gefährdet ist.
Insekten, trockene Blätter oder andere Elemente können den Venturibrenner verstopfen, was den normalen Gasfluss behindern könnte. Ein Gasrückfluss könnte außerhalb der dafür vorgesehenen Verbrennungsöffnung erfolgen. Dort, oder in der Nähe z. B. hinter dem Bedienungsfeld, kann dann ein Feuer resultieren und in der Folge große Schäden an der Plancha verursachen.
Es wird empfohlen, den Venturibrenner vor jedem Gebrauch zu prüfen und vor allem dann, wenn eines der folgenden Symptome auftritt:

1) Ein Gasgeruch zusammen mit einem Flammenbild am Brenner, das schwach und vorwiegend gelb erscheint.
2) Die Plancha sich auf keine ausreichende Temperatur aufheizt.
3) Die Plancha sich unregelmäßig erhitzt.
4) Ein oder mehrere Brenner nicht zünden.

Es sollte stets ein MINDESTABSTAND von 60 cm zwischen der Plancha und feuergefährlicher Materialien eingehalten werden, sowohl von oben oder unten, als auch von vorne oder seitlich.
Der Gasschlauch darf eine Länge von 1,5 Meter nicht übersteigen und muss geeignet sein für das verwendete Gas und den entsprechenden Gasdruck, der dem Gerät durch den Druckminderer zugeführt wird.
Ausschließlich einen Druckminderer benutzen, der für den Gebrauch im Betriebsland geeignet ist. Das betrifft sowohl den Gastyp, als auch den Gasdruck.
Propangasflaschen von höchstens 11 kg oder Butangasflaschen von höchstens 12,5 kg verwenden zusammen mit dem jeweils geeigneten Druckminderer und Gasschlauch. Die Gasflasche muss stets aufrecht, also vertikal stehen.
Den Gasschlauch stets dann wechseln, wenn nationale Bestimmungen es so erfordern.
Modifikationen am Gerät, gleich welcher Art, können gefährlich sein.
Manche Stellen des Plancha-Geräts können sehr heiß sein, wie z. B. der Plancha-Bräter, und es wird empfohlen, während des Gebrauchs hitzebeständige Schutzhandschuhe zu tragen.

DE

2.GARANTIEBESTIMMUNGEN

Dieses Gerät hat ab Kaufdatum 2 Jahre Herstellergarantie. Von der Garantie ausgeschlossen sind diese Fälle:

- Es sind 3 Jahre seit der Plancha-Herstellung vergangen.
- Bei Schäden, die bei normalem Gebrauch in diesem Zeitraum als Verschleiß entstehen.
- Bei Schäden gleich welcher Art, die durch den unrechtsmäßigen Gebrauch des Gerätes oder durch das Nichtbeachten der Bedienungsanleitung verursacht werden.
- Beim Eingriff in die Garantieausschlussbestimmungen.
- Allgemein jeglicher Schaden, der nicht auf einen Herstellungsfehler zurückzuführen ist.
- Der Hersteller ist nicht verantwortlich für die Funktionsfähigkeit des Geräts, wenn der Benutzer die Bedienungsanleitung und Empfehlungen zum Gebrauch außer Acht lässt.
- Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die bei inkorrektem, also falschem, Betrieb des Geräts entstehen.

3.VERPACKUNGSENTNAHME

Das Gerät muss sorgfältig ausgepackt werden, um es nicht zu beschädigen: Nehmen Sie es aus dem Karton heraus und untersuchen Sie es auf etwaige, durch den Transport entstandene, Schäden. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig sind. Für den Fall, dass etwas ungewöhnlich oder beschädigt erscheint, gleich welcher Art, empfehlen wir, vor der Installierung Ihren Verkäufer zu kontaktieren.

4.GERÄTEKENNZEICHNUNG

Gerät:	Gasbetriebenes Plancha-Gerät
MODELL:	ESTI60

5.ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND FUNKTION DES GERÄTS

Gasbetriebene Plancha-Geräte sind dafür bestimmt, Lebensmittel auf dem Plancha-Bräter zu garen. Sie sind mit Brennern ausgestattet, die für eine Standardverbrennung sorgen, was wiederum den Plancha-Bräter erhitzt.

Vorne am Bedienungsfeld sind Drehknöpfe, die die Gasdurchflussmenge zu den Brennern regeln.

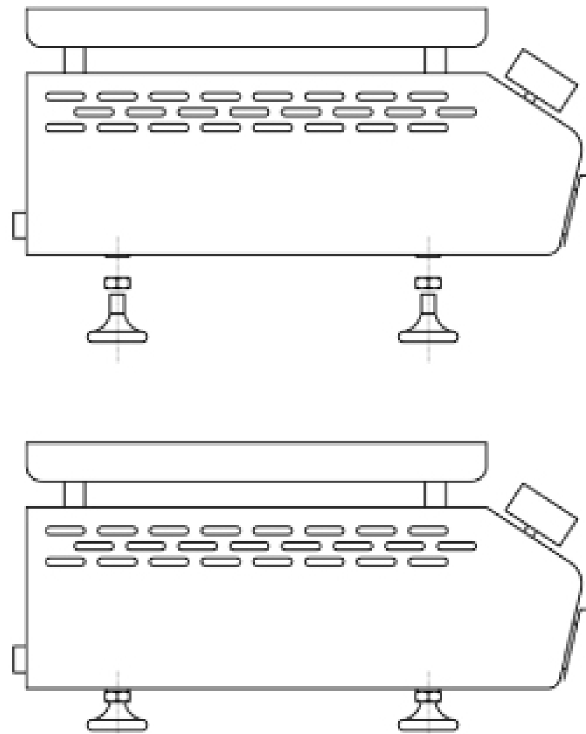
Die Gaszufuhr selbst ist hinten am Gerätekörper. Plancha-Geräte funktionieren, indem sich der Plancha-Bräter durch das Feuer erhitzt, das durch die eingestellte Verbrennung von Gas in den Brennern entsteht.

6.GERÄTEAUFBAU

Das Plancha-Gerät wird ab Werk montiert geliefert bis auf die Teile, die gemäß folgender Abbildung zu montieren sind:

1. Die Standfüße eben unten am Plancha-Gerät eindrehen und mit den Muttern befestigen.

DE



7. INBETRIEBNAHME

GERÄT AN DIE GASFLASCHE ANSCHLIEßEN

VORSICHTSMAßNAHMEN BEIM ANSCHLIEßEN DES GERÄTS AN DIE GASFLASCHE

Dieses Gerät wird betrieben durch Leichtpetroleumflüssiggas (LPG) (Gasflasche).

Die Gasflasche immer aufrecht, also vertikal anschließen, transportieren und aufbewahren.

Sicherstellen, dass das Gas an der Flasche abgedreht ist.

Sicherstellen, dass alle Drehknöpfe am Plancha-Gerät auf Aus stehen.

Befestigen Sie den Druckminderer am Gasschlauch, und diesen dann am dafür bestimmten Gewinde an der Gaseinlass des Geräts . Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch nicht verdreht oder gespannt ist.

Den Gasschlauch auswechseln, wenn es die nationalen Bestimmungen so erfordern.

Der Gasschlauch darf eine Länge von 1,5 Meter nicht übersteigen und muss geeignet sein für das verwendete Gas und den entsprechenden Gasdruck, der durch den Druckminderer zugeführt wird.

Der Druckminderer muss dem Plancha-Gerät Gas mit einem Druck von 28/30 mbar (bei Butangas) und mit 37 mbar (bei Propangas) zuführen, in folgenden Anwendungsländern: BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH.

Der Druckminderer muss dem Plancha-Gerät Propan- oder Butangas mit einem Druck von 50 mbar zuführen in diesen Anwendungsländern: DE, AT, CH .

Die Gasflasche fern jeglicher Hitzequelle auswechseln.

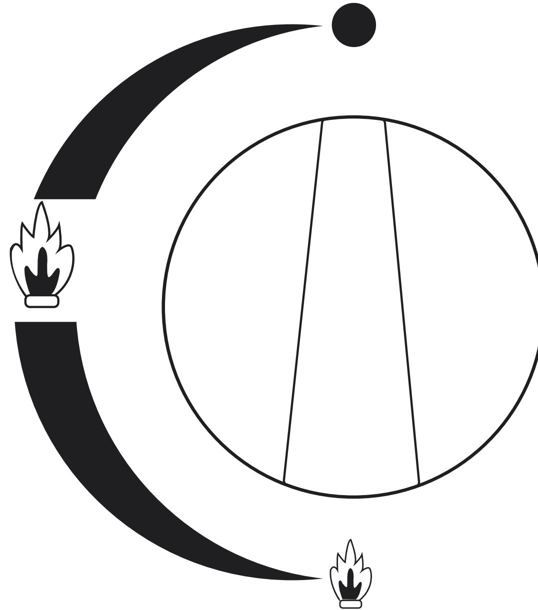
Auf Gaslecks prüfen, indem Sie mit einem Pinsel eine Seifenlauge auf alle Gasverbindungen des Gasschlauchs mit dem Druckminderer und der Gasflasche auftragen. Sollte Gas lecken, unterbrechen Sie die Gaszufuhr.

DAS GERÄT ZÜNDEN

Dieses Gerät muss fern von feuergefährlichen Materialien gehalten werden.

Das Plancha-Gerät auf einer hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche aufstellen.

Vor Inbetriebnahme des Plancha-Geräts ist es nötig, sich mit dem Bedienungsfeld und den Drehknöpfen wie folgt vertraut zu machen:



Nun kann das Gerät wie folgt in Betrieb genommen werden:

1. Die Gaszufuhr öffnen.

2. Zünden:

2.1. Den Drehknopf eindrücken und auf die große Flamme stellen.

2.2. Den Piezo-Zündknopf drücken.

2.3. Den Knopf einige Sekunden eingedrückt halten.

2.4. Die Brennerflamme regulieren, indem Sie den Drehknopf zwischen die große und kleine Flamme stellen.

3. WARNUNG: Um das Gerät AUSZUSTELLEN genügt es, den Drehknopf auf die Position Aus zu stellen.

4. Um größtmögliche Sicherheit zu gewährleisten, drehen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Flasche ab.

Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen.

8. REINIGUNG, AUFBEWAHRUNG UND WARTUNG

VORSICHTSMAßNAHMEN VOR GEBRAUCH UND WARTUNG

DE

- Um Instandhaltungsarbeiten, Reinigung oder Reparaturen auszuführen, muss das Gas abgedreht sein.
- Abänderung, Entfernung oder mangelnde Wartung irgend eines Teiles des Gerätes erhöht das Unfallrisiko. Regelmäßige Kontrollen sind empfehlenswert.
- Bei Benutzung des Gerätes nach einer Abänderung oder Beseitigung eines seiner Komponenten ohne die vorherige ausdrückliche Genehmigung des Fabrikanten, ebenso wie nach mangelnder Wartung derselben, kommt der Fabrikant nicht für den dadurch entstandenen Schaden auf.
- Geräteteile, die durch den Hersteller und seinen Lieferanten rechtlich geschützt sind, dürfen vom Benutzer NICHT verändert werden.

Eine sorgfältige Reinigung nach jeder Benutzung garantiert die einwandfreie Funktionsfähigkeit und verlängert die Lebensdauer des Geräts. Es ist grundsätzlich wichtig, ordnungsgemäß mit dem Plancha-Geräts und Zubehör umzugehen. Bei der Fabrikation wurde auf die Verwendung bester Materialien geachtet, die achtsam mit gängigen Reinigungsmitteln behandelt werden können.

Es gibt zwei Reinigungsarten: Eine teilweise bzw. tägliche Reinigung oder eine vollständige bzw. wöchentliche. In der Regel wird dafür kein Scheuermittel benutzt, da es auf dem Markt eine große Anzahl von Produkten gibt, die Fett und andere organische Bestandteile lösen, ohne das Gerät zu beschädigen. NIEMALS MIT HOCHDRUCK REINIGEN. Die Plancha-Bräter sind so entworfen, dass sie leicht auseinander zu nehmen und deshalb leicht zugänglich für Wartungs-und Reinigungsarbeiten sind.

BRENNER

Wenigstens einmal pro Woche sollte der Bräter abgenommen werden. Unter dem Plancha-Bräter befinden sich die Brenner. Die Brenner können oben abgebürstet werden, um eventuelle Rückstände zu beseitigen, die die Gasaustrittslöcher verschließen könnten. Nachdem Sie sich davon überzeugt haben, dass die Brenner korrekt gereinigt wurden, kann anschließend der Plancha-Bräter wieder in seine Ausgangsposition montiert werden.

Achten Sie außerdem darauf, dass die Luftzufuhr- und Gasaustrittsöffnungen des Venturibrenners in einwandfreiem Zustand sind. Oberflächlich reinigen.

OBERFLÄCHEN AUS EDELSTAHL

Die Plancha-Geräte sind aus Edelstahl hergestellt; ein Material herausragender Qualität und Langlebigkeit. Bei laufender Reinigung der Edelstahlbestandteile mit einem sachgemäßem Reinigungsmittel behalten sie ihren perfekten Zustand bei.

PLANCHA-BRÄTER

Es ist wichtig, dass die Oberfläche des Plancha-Bräters stets frei von festen Rückständen ist, selbst während des Gebrauchs. Dazu sollte diese mit einem Fett bedeckt gehalten werden, das Zimmertemperatur hat (Pflanzen- oder Saatöl, Butter, usw.). Besagte Überreste können leicht in den Flüssigkeitsauffangbehälter geschoben werden, sodass die Plancha stets in einwandfreiem Zustand benutzt wird. Abschließend, und wenn das Gerät ausreichend erkaltet ist, zum Schutz eine Schicht Öl auftragen, die gleichzeitig vor Rost schützt. Dazu eignet sich ein mit Öl benetztes Haushaltstuch.

Mindestens einmal pro Woche den Plancha-Bräter und Flüssigkeitsauffangbehälter mit einem nicht scheuernden, fettlösenden Reinigungsmittel reinigen.

Angenommen der Brenner funktioniert nach der Reinigung schlecht (gelbe Flamme oder eine übertrieben hohe) müssen die Gasdüsen und -mechanismen geprüft werden. Wenn die Anzeichen danach noch auftreten, muss das Plancha-Gerät demontiert werden, da eventuelle Überreste in die Verbrennungskammern gelangt sein können. Es empfiehlt sich, diese Arbeit von einem Fachmann ausführen zu lassen.

Wenn das Plancha-Gerät außer Gebrauch ist, die Gaszufuhr unterbrechen. Um das Gerät Innen zu lagern, den Druckminderer von der Gasflasche abschrauben. Das Gerät kann dann sachgemäß Innen und die Gasflasche im Freien unter guter Belüftung gelagert werden. Wenn die Verbindung zwischen Gasflasche und Plancha-Gerät nicht unterbrochen wird, muss beides, Gerät und Gasflasche, zusammen im Freien unter guter Belüftung gelagert werden.

Gasflaschen müssen generell Draußen im Freien an einem gut belüfteten Ort fern von Kindern gelagert werden.

WARTUNG DES GASHAHNS

B A A: Gaseinlass Richtung Drehknopf. B: Gasauslass Richtung Injektor.	Lässt sich der Gashahn nur schwer bedienen, muss er geschmiert werden. 1. Dazu muss der betroffene Gashahn freigelegt werden, indem Sie den entsprechenden Drehknopf ziehen. 2. Das Rohrstück mithilfe eines Lappen und Fettlöser reinigen. 3. Mit Schmierfett einfetten. Achtung: DEN GASDURCHLASS NICHT BEHINDERN. 4. Den Gashahn mehrmals hin und her drehen. 5. Die Reinigung wiederholen und erneut schmieren. 6. Die Teile wieder zusammenfügen.

AUSTAUSCHBARE ERSATZTEILE

das Thermoelement und das Sicherheitsventil sind Teile, die aufgrund von Verschleiß möglicherweise ersetzt werden müssen. Der Austausch muss durch einer Fachkraft erfolgen.

DE

9. FEHLERBEHEBUNG

Hier einige Hinweise dazu, wie Sie häufige, leichte Fehler einfach und schnell selbst beheben können:

- **Die Brenner zünden nicht:**

  Höchstwahrscheinlich ist die Gaszufuhr zu gering.

  Nachdem Sie sich davon überzeugt haben, dass die Gaszufuhr eigentlich möglich sein sollte, drehen Sie die Gaszufu hr ab. Tauschen Sie die Gasflasche aus.

- **Beim Zünden des Brenners sind gelbliche Flammen oder schwarze Gase sichtbar:**

  Der Venturibrenner ist möglicherweise verstopft, also reinigen Sie und sollte das Problem weiter bestehen, wenden Sie sich an einen technischen Fachdienst.

- **Beim Lösen des Drucks auf den längs gestellten Drehknopf länger als etwa 15 Sekunden, geht der Brenner aus:**

  Das Thermoelement ist defekt. Wenden Sie sich an den technischen Fachdienst.

WARHINWEIS

Der Hersteller haftet nicht für Modifizierungen, die am Gerät vorgenommen wurden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die aus einer falschen Bedienung des Geräts hervorgehen. Der Hersteller haftet bei Nichtbeachtung der vorliegenden Gebrauchsanweisung nicht für die Funktionsfähigkeit und die Qualität des Geräts.

Im Zweifelsfall gilt die Ausgangssprache Spanisch.

10. TECHNISCHE GERÄTEDATEN

DE

Technische Gerätedaten bei Auslieferung nach: BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH

MwSt.: ESB63331177

MODELO ESTI60

NOMINALVERBRAUCH (s/Hs) 6,6 kW (472 g/h)

Bestimmungsländer:

BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH

CAT.: I3+

G 30 (Butan) mit 28-30 mbar

G 31 (Propan) mit 37 mbar

Injektordurchmesser 0,90mm

Ausschließlich für den Gebrauch im Freien bestimmt.

Bedienungsanleitung vor Gebrauch lesen.

VORSICHT:

Einige frei zugängliche Teile können sehr heiß sein.

Halten Sie Kinder fern.

CE	Unterwiesene Behörde Nr. 0370 Zertifiziert in 2014 Identifikationsnr. 0370 CP1767

echnische Gerätedaten mit Bestimmungsland: **DE, AT, CH**

MwSt.: ESB63331177

MODELO ESTI60

NOMINALVERBRAUCH (s/Hs) 6.8 kW (486 g/h)

Bestimmungsländer: DE, AT, CH

CAT.: I3B/P

G 30 (Butan) mit 50 mbar

G 31 (Propan) mit 50 mbar

Injektordurchmesser 0.80mm

Ausschließlich für den Gebrauch im Freien bestimmt.

Bedienungsanleitung vor Gebrauch lesen.

VORSICHT:

Einige frei zugängliche Teile können sehr heiß sein.

Halten Sie Kinder fern.

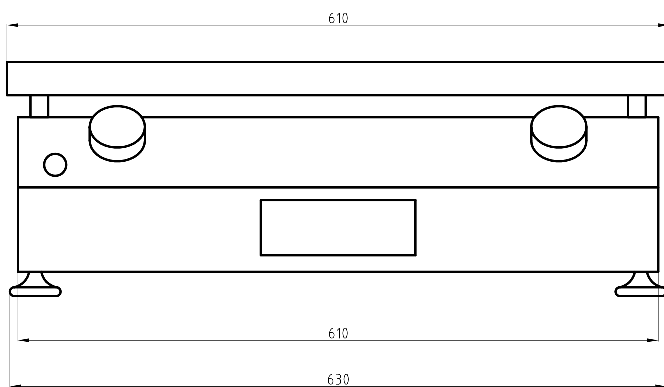
	Unterwiesene Behörde Nr. 0370 Zertifizierungsjahr 2014 Identifikationsnummer 0370 CP1767

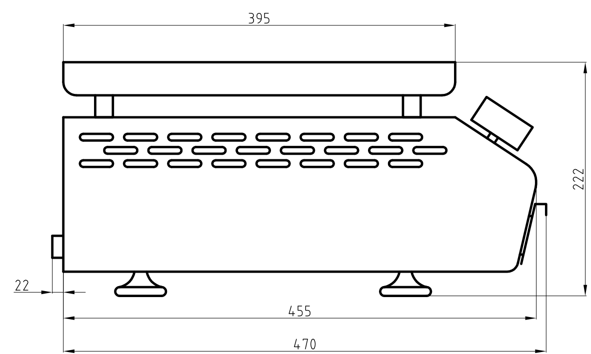
MAßE UND GEWICHT

GEWICHT 20,5kg

MASSE 630x470x235x222

DE





DE

11. BESTANDTEILE

TEILELISTE UND REFERENZNUMMERN.

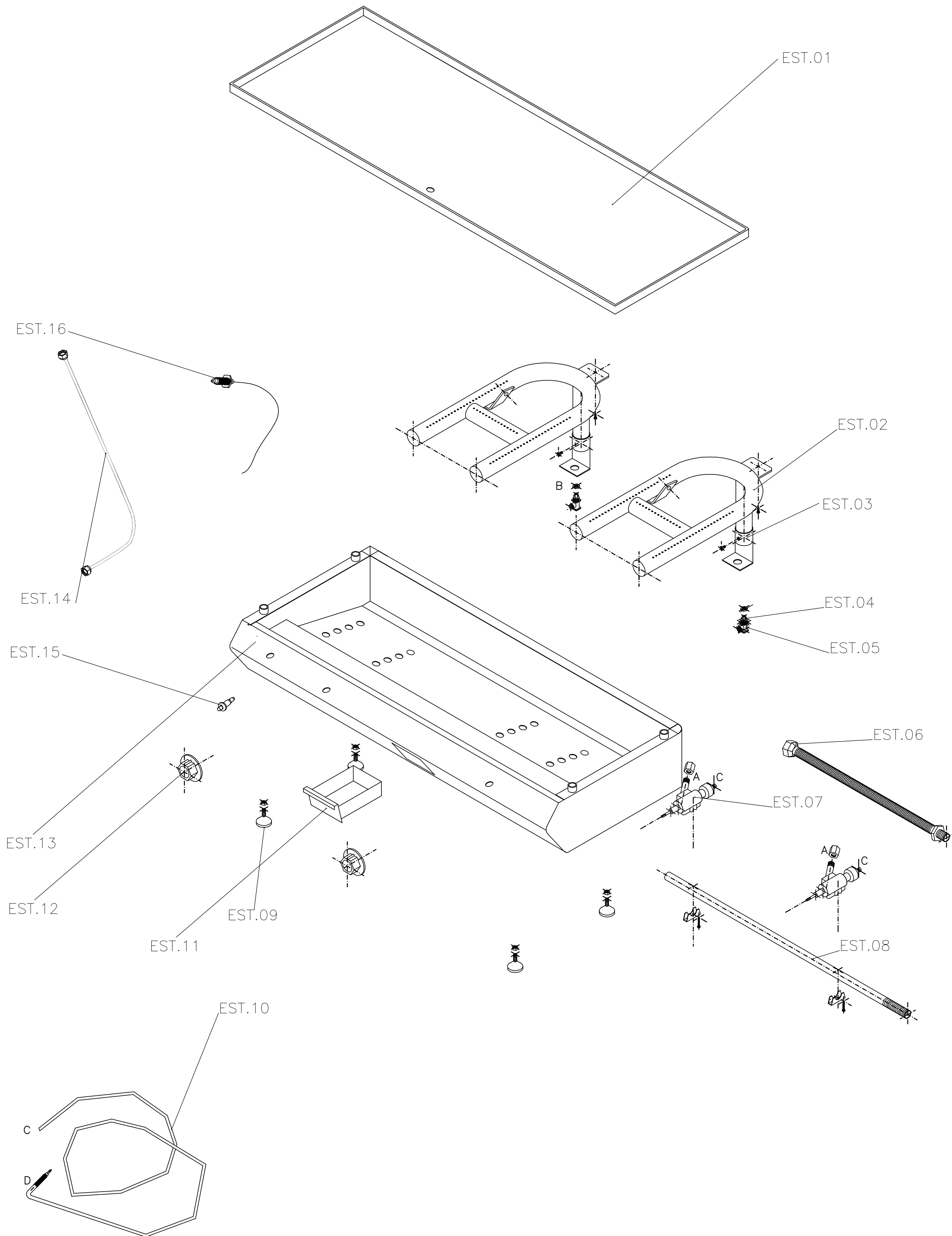
Nachfolgend die Hauptbestandteile des Plancha-Geräts sowie die Referenznummern, die auf dem Diagramm im Anhang IV dargestellt sind.

Teile nach Modell:

Mod ESTI 60	
ESTI 60.01	PLANCHA-BRÄTER
ESTI 60.02	BRENNER
ESTI 60.03	INJEKTORZUGANGSHALTERUNG
ESTI 60.04	INJEKTOR
ESTI 60.05	INJEKTORZUGANG
ESTI 60.06	GASSCHLAUCH
ESTI 60.07	VENTIL
ESTI 60.08	GASROHR
ESTI 60.09	DREHFÜßE
ESTI 60.10	THERMOELEMENT
ESTI 60.11	FLÜSSIGKEITSAUFFANGSCHALE
ESTI 60.12	DREHKNOPF
ESTI 60.13	PLANCHA-KÖRPER
ESTI 60.14	ROHRSTÜCK AL
ESTI 60.15	PIEZO-ZÜNDUNG
ESTI 60.16	ZÜNDKABEL

DE

ESTI 60



EST.01
EST.16
EST.02
B
EST.03
EST.14
EST.04
EST.15
EST.05
EST.06
A
C
EST.07
EST.13
A
C
EST.12
EST.09
EST.08
EST.11
EST.10
C
D

DE

12.KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Unterzeichner:

Hersteller:	**ESB63331177**

erklärt eigenverantwortlich, dass das Produkt:

Bezeichnung:	**GASPLANCHA-GERÄTE FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN**
Marke:	**ESTI**
Reihe:	**ESTI**
Modell:	**ESTI 60**

Das hier bezeichnete Produkt entspricht dem Modell beschrieben im Sicherheitszertifikat CE Nr. 370 CP1767, ausgestellt auf **LGAI Technological Center, S. A.**, unterrichtete Behörde Nr. 0370, und entspricht den grundsätzlichen Anforderungen der EG-Richtlinie für Gasgeräte.

Diese Erklärung dient der Erfüllung der EG-Richtlinie 2009/142/CE.

Gezeichnet am 14.11.2014

Unterschrift des Zeichnungsberechtigten

CONTENUTO

IT

1. PRECAUZIONE PRIMA DELLA INSTALLAZIONE

Questo apparecchio deve essere installato secondo le leggi e norme del paese. Si puó usare esclusivamente al di fuori delle mura domestiche.

Si consiglia di leggere attentamente il manuale d´installazione, uso e la manutenzione dell apparecchio prima di realizzare qualsiasi operazione.

Si raccomanda di conservare il manuale in un luogo visibile e facilmente accessibile per future consultazioni.

Si raccomanda di controllare lo stato dell´ apparecchio per verificare che non abbia avuto danni durante il trasporto.

NON modificare componenti dell'apparecchio che sono protetti dal diritto del fabbricante.

Qualsiasi modifica apportata all ´apparecchio puó risultare pericoloso.

Il fabbricante non si rende responsabile per qualsiasi modifica fatta dal utilizzatore.

Questo manuale contiene istruzioni per l´installazione, regolazione e manutenzione per l´apparecchio.

Le istruzioni d´uso sono valide soltanto se é apportato il simbolo del paese. Se il simbolo non vi é raffigurato , valgono le date tecniche che sono valide per l´istruzione d´uso del paese in cui si vive.

L´apparecchio di questa serie é adatto solamente al aria aperta.

Qualsiasi modifica apportata all ´apparecchio puó risultare pericoloso.

L´apparecchio va appoggiato su una superficie non infiammabile e che é resistente alle alte temperature.

Si suggerisce di usare il gas consigliato dal fabbricante perché l´apparecchio é stato calibrato su di esso.

Per garantire la combustione e la giusta areazione, vanno tenute libere le zone dei panelli inferiori frontali e laterali.

Insetti, foglie secche o altro potrebbero ostruire il bruciatore Venturi; questo blocca il normale flusso del gas e può provocare un riflusso del gas stesso fuori dalla apertura di combustione d´aria e vicino ad esse e provocare danni gravi alla piastra.

Si consiglia di ispezionare il bruciatore Venturi prima di ogni uso e anche nel caso si verifichi uno dei seguenti sintomi:

1) odore di gas al bruciatore con una fiamma debole e giallastra;

2) l´apparecchio non si surriscalda alla temperatura richiesta;

3) la piastra si riscalda in modo irregolare;

4) uno o i bruciatori non si accendono.

É richiesto una distanza di sicurezza di MINIMO 60 cm tra la piastra e materiali infiammabili, sia dalla parte superiore, inferiore, posteriore e anche laterale.

La lunghezza del tubo flessibile non deve essere superiore a metri 1,50 e deve essere adatto al gas usato e la sua pressione che viene somministrato dal diminutore di pressione.

Usare esclusivamente un diminutore di pressione che é ammesso nel paese in cui si vive. Questo vale sia per il tipo di gas come anche la pressione utilizzata.

Utilizzare bombole di gas propano che contengono massimo 11 kg o bombole di gas butano di massimo 12,5 kg. Con esse usate, il tubo flessibile e il diminutore di pressione adatto. La bombola deve stare in posizione eretta.

Sostituire il tubo flessibile quando richiesto dalle norme del paese.

Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio può risultare pericoloso.

Alcune parti del plancha barbecue sono estremamente calde per cui si raccomanda di usare guanti di protezione.

2. CONDIZIONI DI GARANZIA

Quest' apparecchio ha, con la data dell´acquisto, una garanzia dal fabbricante di 2 anni. Esclusi dalla garanzia sono le situazioni seguenti:

-sono passate 3 anni dalla costruzione della piastra;

-i danni che si verificano a causa del tempo nel uso comune;

-qualsiasi tipo di danno nel non avere usato dovutamente l´apparecchio o dal non aver seguito le istruzioni d´uso;

-la manomissione dei sigilli di garanzia;

-qualsiasi causa non attribuita al fabbricante;

-il fabbricante non si rende responsabile del funzionamento dell` apparecchio se l´utilizzatore non si é attenuto al utilizzo del manuale di funzionamento;

-il fabbricante non si rende responsabile da guasti causati dal uso non corretto dell` apparecchio.

IT

3. DISIMBALLAGGIO DELL` APPARECCHIO

L´apparecchio va disimballaggiato con cautela per non apportare dei danni. Controllare su eventuali danni effettuati dal trasporto. Controllare che i pezzi siano al completo. Nel caso che si scopre qualche anomalia contattate il vostro rappresentante della merce prima di installarlo.

4. IDENTIFICAZIONE DELL´ APPARECCHIO

Apparecchio:	Plancha barbecue a gas
Modello:	ESTI60

5. DESCRIZIONE GENERALE E FUNZIONAMENTO DELL´APPARECCHIO

Le piastre a gas sono effettuate per cucinare generi alimentari sulla piastra stessa. Sono dotate di un sistema di combustione standard, costituito da bruciatori che riscaldano la piastra di cottura.

Nella parte anteriore dell´apparato si trovano i comandi da manovrare che regolano il flusso del gas che arriva ai bruciatori.

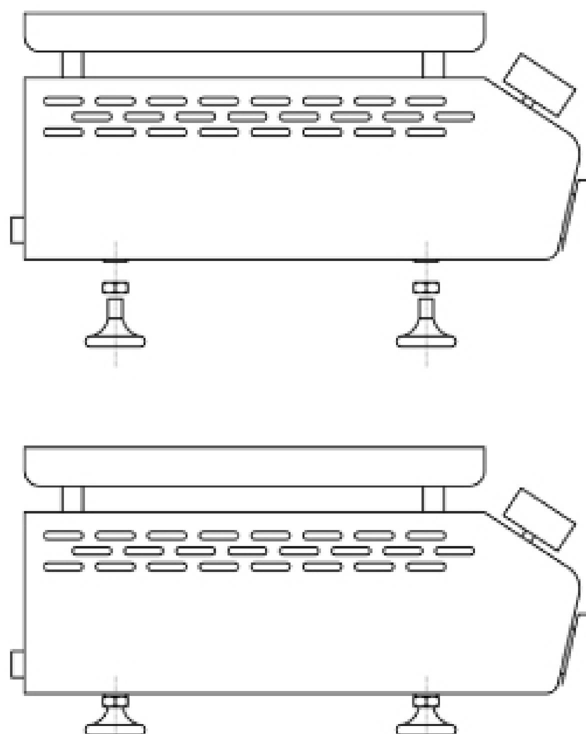
L´entrata del gas si trova nella parte posteriore dell´apparecchio. Apparecchi plancha funzionano basandosi sul riscaldamento della piastra mediante il calore fornito dal combustore del gas nei bruciatori.

6. MONTAGGIO

Il plancha barbecue arriva già montato dalla fabbrica ad eccezione dei pezzi che vanno montate in base alle figure seguenti:

1. avvitare le gambe regolabili a livello all´apparecchio e assicurarle con i dadi.

IT



7. MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARATO

COLLEGARE L'APPARECCHIO ALLA BOMBOLA GAS

PRECAUZIONI NEL COLLEGARE L'APPARECCHIO ALLA BOMBOLA GAS

Quest'apparecchio funziona gas liquido di petrolio (GPL) (Bombola).

La bombola va montata, trasportata e conservata in posizione eretta.

Verificare che sia chiusa l´uscita del gas alla bombola.

Verificare se la manopola del gas del plancha barbecue sia in posizione spenta (chiuso).

Collegare il diminutore di gas al tubo flessibile e questo avvitatelo nell'entrata del gas dell´apparato. Assicuratevi che il tubo non debba sopportare torsione o tensione.

Sostituire il tubo flessibile di gas nel periodo richiesto dal paese.

La lunghezza del tubo flessibile non deve essere superiore a metri 1,50 e deve essere adatto al gas usato e la sua pressione che viene somministrato dal diminutore di pressione.

Il diminutore di pressione deve fornire al plancha barbecue una pressione di 28/30 mbar (gas a butano) e 37 mbar (gas a propano). Questo é valido per i seguenti paesi: **BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH.**

Nei paesi seguenti il diminutore della pressione deve fornire una pressione di 50 mbar al plancha barbecue: DE, AT, CH

Effettuare il cambio di bombola lontano da qualsiasi fonte di calore.

Verificando che non ci siano fughe di gas, applicando una soluzione saponosa con un pennello nei punti d´unione del tubo flessibile, diminutore e bombola. Se si verifica una perdita, interrompete l´afflusso del gas.

• **Non chiudete mai il coperchio mentre i bruciatori sono accesi!**

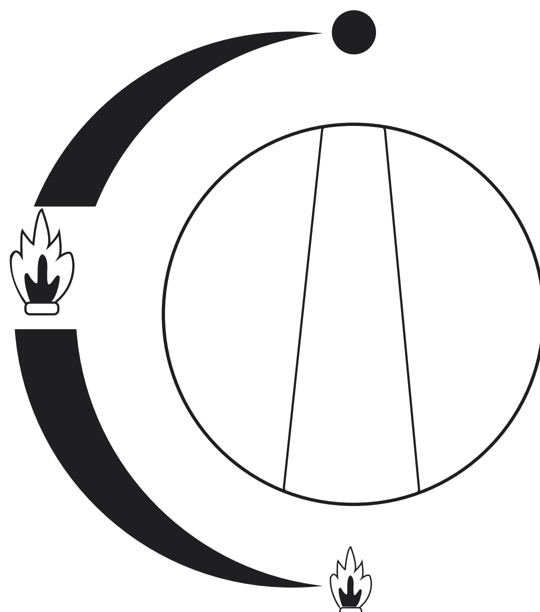
ACCENSIONE

Mantenete quest'apparecchio lontano da qualsiasi materiale infiammabile.

Appoggiare l´apparecchio su una superficie non infiammabile e resistente al calore.

Prima di mettere in funzione il plancha barbecue é necessario familiarizzarsi col pannello frontale e i suoi bottoni manovrabili, come mostra la figura seguente:

IT



Adesso proseguite usando la piastra come segue:

1. Aprire il rubinetto del gas.
2. Accensione:
   - 2.1. premere e girare la manopola sulla fiamma grande;
   - 2.2. premere il bottone del piezoelettrico;
   - 2.3. mantenere premuto il bottone per alcuni secondi;
   - 2.4. regolare la fiamma del bruciatore fermando la manopola tra la grande e quella piccola.
3. Avvertimento: per chiudere la piastra é sufficiente di girare la manopola in posizione chiusa.
4. Per garantire la massima sicurezza, chiudete dopo l´uso la bombola di gas.

Non spostare l´apparecchio mentre é in funzionamento.

8. OPERAZIONI DI PULIZIA, CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE

PRECAUZIONI PRIMA DELL'USO E MANUTENZIONE

IT

- Per lavori di manutenzione, pulizia o riparazioni va chiuso il rubinetto del gas.
- La modifica, eliminazione e mancanza di manutenzione di qualsiasi componente dell´apparato aumenta il rischio di incidenti. Si raccomandano controlli periodici.
- Il fabbricante non é responsabile per danni verificatosi a causa di modifiche, eliminazioni o mancanze di manutenzione, se non permessi e autorizzati dal fabbricante.
- Componenti dell´apparecchio che sono protetti dei diritti dal fabbricante e da suo fornitore NON possono essere manomessi.

Una pulizia accurata dopo ogni uso, garantisce un'abile funzione dell´apparecchio e prolunga la sua durata. È generalmente importante di usare con cura il plancha barbecue e i suoi utensili, perché nella sua fabbricazione sono stati scelti materiali di alta qualità. Prodotti di pulizia comuni sono sufficienti.

Ci sono due modi per pulire l´apparecchio: Una parziale pulizia fatta giornalmente. Una completa pulizia fatta settimanalmente. In generale non si usano prodotti di pulizia abrasivi perché potrebbero rovinare la struttura dell´apparecchio. Meglio usare prodotti di pulizia lenitivi con la capacità di sciogliere grassi o altri componenti organici. NON PULIRE MAI CON ALTA PRESSIONE. Il plancha barbecue é stato concepito in maniera da smontarlo facilmente per le pulizie.

BRUCIATORE

A meno una volta alla settimana va tolta la piastra.   Sotto di essa si trovano i bruciatori. Essi si lasciano spazzolare bene dal di sopra per eliminare eventuali residui che potrebbero ostruire le uscite del gas. Dopo questa operazione rimettere la piastra.

Assicuratevi della perfetta pulizia del bruciatore venturi e delle entrate d´aria e le uscite del gas. Pulire la superficie.

SUPERFICI DI ACCIAIO INOSSIDABILE (INOX)

Il plancha barbecue é stato fabbricato con acciaio inossidabile; un materiale ad alta qualità e di lunga durata. Pulendo con cura i componenti d´acciaio questi si conserveranno in perfetto stato.

PIASTRA PLANCHA

Assicurarsi che la superficie della piastra sia sempre libera da residui solidi anche durante l´uso. Per garantire ciò la piastra va lubrificata con uno stato di grasso temperatura ambiente (p.e. olio di seme, burro ecc.). Facendo questo, i residui possono essere rimossi facilmente nel apposito contenitore liquidi per garantire un perfetto uso futuro. Infine spalmare dell´olio sulla superficie per evitare una eventuale formazione di ruggine.

Pulire almeno una volta la settimana il contenitore liquidi con un prodotto di pulizia che scoglie grasse e che non sia abrasivo.

Nel caso dopo aver pulito l´apparecchio e la sua piastra, non funzionano bene i bruciatori (fiamma giallastra o estremamente alta),si dovranno controllare gli iniettori e gli altri meccanismi. Se ugualmente si presentano i sintomi, l'apparecchio dev'essere smontato per controllare la presenza di residui che potrebbero essere penetrati all´interno delle camere di combustione. Si consiglia di far realizzare questa operazione da personale autorizzato.

Se l´apparecchio non viene usato, e meglio chiudere la valvola della bombola. Per conservare l´apparecchio nelle mura domestiche va smontato il diminutore di pressione. La bombola può essere conservata all´aria aperta assicurandosi che sia ben ventilata. Se si vogliono conservare entrambi senza smontarle, assicuratevi che sia all´aria aperta ben ventilata.

Bombole vanno conservate fuori all´aria aperta lontano da bambini.

MANUTENZIONE DEL RUBINETTO DI GAS

B A A: Entrata gas direzione manopola. B: Uscita gas direzione per iniettore.	Se il rubinetto del gas si manovra con difficoltà, va unto con grasso: 1.Scoprire il rubinetto difettoso estraendo la manopola che aziona il rubinetto. 2.Pulire il tubo aiutandosi con un panno usando e un diluente. 3.Ingrassarlo spalmando con un grasso adatto. ATTENZIONE: NON OSTRUIRE LE APERTURE DEL GAS. 4.Girare varie volte la sede del rubinetto. 5.Ripetere la pulizia e ingrassarlo di nuovo. 6.Rimontare i pezzi.

COMPONENTI CHE POSSONO ESSERE SOSTITUITE

I componenti che potrebbero deteriorarsi ed essere sostituite sono il termocoppia e la valvola di sicurezza. La sostituzione va effettuata da un personale tecnico.

IT

9. DESCRIZIONE DI POSSIBILI GUASTI

Questo manuale fornisce alcuni suggerimenti affinché l'utilizzatore possa riparare per conto proprio piccoli guasti che si potrebbero verificare:

- **I bruciatori non si accendono:**

  L´opzione più probabile e la mancanza di combustibile nel sistema.

  Dopo averlo verificato, chiudete la chiave del gas e cambiate la bombola.
- **Nell'accendere i bruciatori compaiono fiamme giallastre o fumo nero:**

  Probabilmente il bruciatore venturi é otturato. Pulite tutto e se il problema dovesse persistere contattate il personale tecnico.
- **Aver premuto per 15 sec. sulla manopola in posizione verticale e il bruciatore si spegne ugualmente:**

  La termocoppia é difettosa. Rivolgetevi al personale tecnico.

Avviso di Attenzione

Il fabbricante non si rende responsabile per aver manipolato l´apparecchio e non può essere reso responsabile per danni provocati da non averlo usato correttamente. l fabbricante non si rende responsabile per la funzione e la qualità dell´apparecchio, se non si é tenuto conto del manuale.

In caso di dubbi vale lo spagnolo come lingua di partenza.

10. SCHEDA TECNICA DELL'APPARATO

Date tecniche per fornire apparecchi nei seguenti paesi: **BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB,CH**

IT

IVA: ESB63331177 MODELO ESTI60 CONSUMO NOMINALE (s/Hs) 6,6 kW (472 g/h) Paesi di destinazione: BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH CAT.: I3+ G 30 (butano) a 28-30 mbar G 31 (propano) a 37 mbar Diametro dell´iniettore: 0,90mm Usarlo esclusivamente all´aria aperta. Prima di usarlo leggere attentamente il manuale. ATTENZIONE: Alcune parte accessibili dell´apparecchio possono essere molto calde. Mantenere fuori dalla portata dei bambini.	
CE	Organismo notificato n° 0370 Anno del certificato 2014 Pin d'identificazione 0370 CP 1767

IT

Date tecniche per fornire apparecchi nei seguenti paesi: **DE, AT, CH**

<table>
<tr><td colspan="2">IVA: ESB63331177

MODELO ESTI60

CONSUMO NOMINALE (s/Hs) 6.8 kW (486 g/h)

Paesi di destinazione: DE, AT,CH

CAT.: I3B/P

G 30 (butano) a 50 mbar

G 31 (propano) a 50 mbar

Diametro dell´iniettore: 0.80mm

Usarlo esclusivamente all´aria aperta.

Prima di usarlo leggere attentamente il manuale.

ATTENZIONE:

Alcune parte accessibili dell´apparecchio possono essere molto calde.

Mantenere fuori dalla portata dei bambini.</td></tr>
<tr><td></td><td>Organismo notificato n° 0370

Anno del certificato 2014

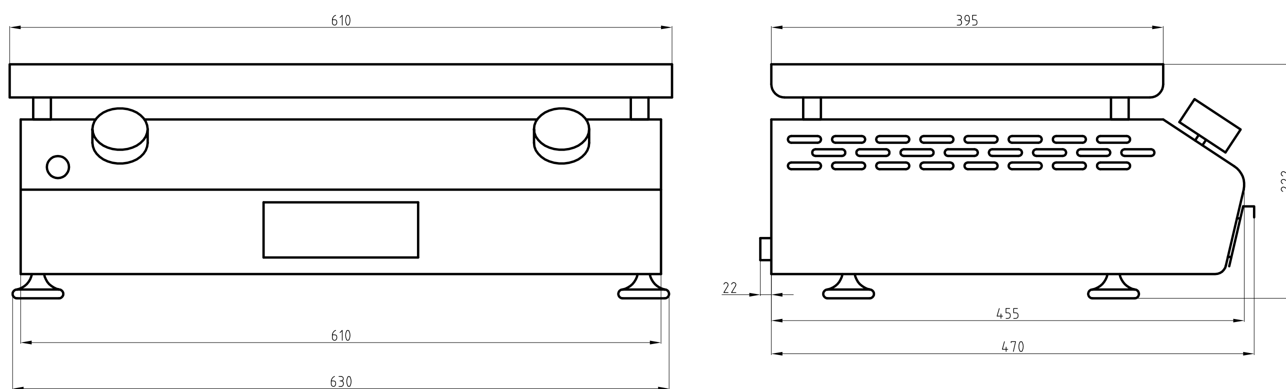
Pin d'identificazione 0370 CP 1767</td></tr>
</table>

DIMENSIONI E PESO

PESO 20,5kg

DIMENSIONI 630x470x235x222

IT



11. LISTA DEI COMPONENTI

TEILELISTE UND REFERENZNUMMERN.

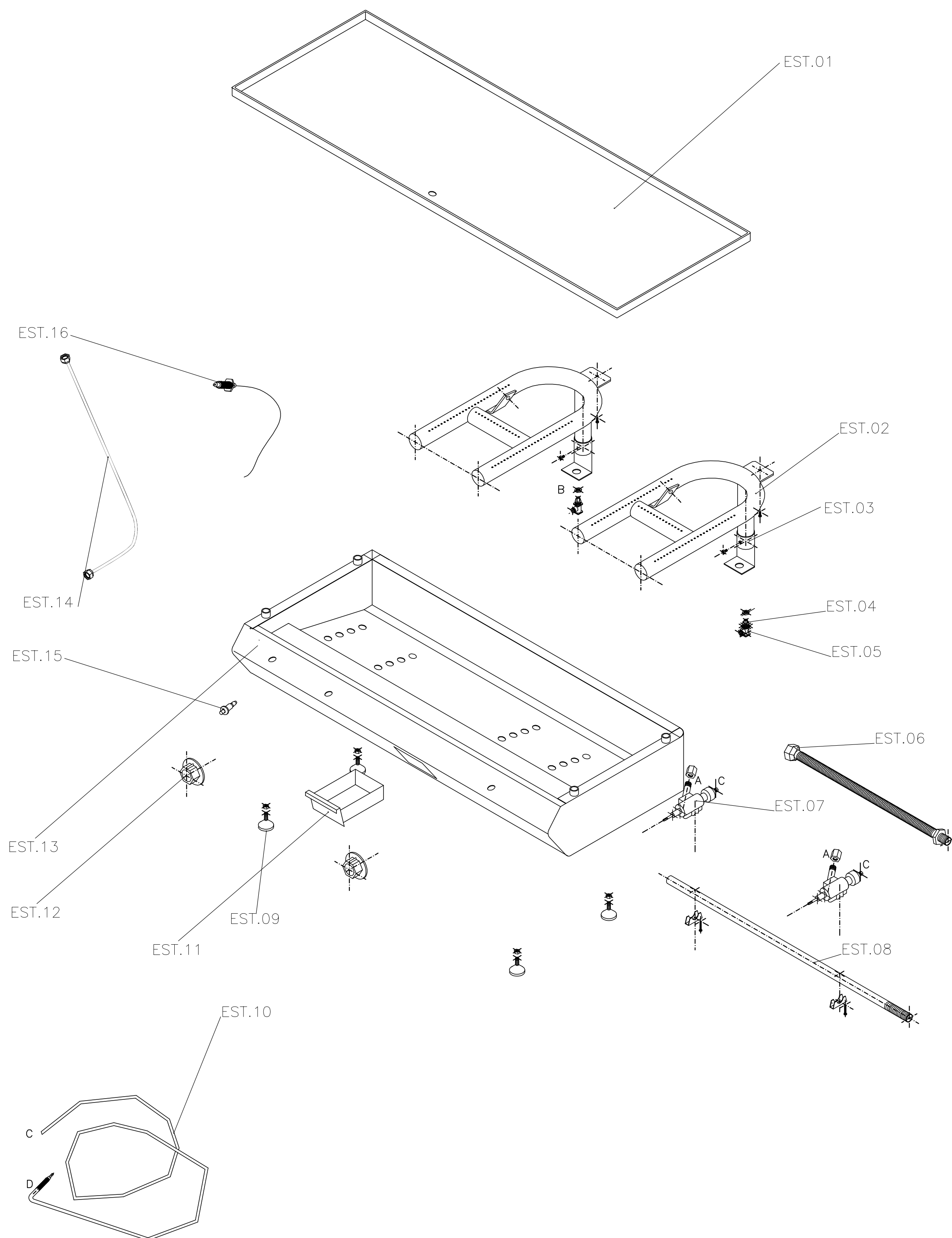
Seguono i componenti principali del plancha barbecue con i numeri di referenza che vengono esposti sul diagramma nel´appendice IV.

IT

Pezzi secondo il modello:

Mod ESTI 60	
ESTI 60.01	PIASTRA PLANCHA
ESTI 60.02	BRUCIATORE
ESTI 60.03	SOSTEGNO ENTRATA INIETTORE
ESTI 60.04	INIETTORE
ESTI 60.05	ENTRATA INIETTORE
ESTI 60.06	TUBO DI GAS FLESSIBILE
ESTI 60.07	VALVOLA
ESTI 60.08	TUBO GAS
ESTI 60.09	PIEDI MANOVRABILI
ESTI 60.10	TERMOCOPPIA
ESTI 60.11	CONTENITORE LIQUIDI
ESTI 60.12	MANOPOLA
ESTI 60.13	CORPO
ESTI 60.14	TUBO AL
ESTI 60.15	ACCENSIONE PIEZO
ESTI 60.16	CAVO DI ACCENSIONE

ESTI 60


EST.01
EST.16
EST.02
EST.03
B
EST.14
EST.04
EST.05
EST.15
EST.06
A
C
EST.07
EST.13
A
C
EST.12
EST.09
EST.11
EST.08
EST.10
C
D

IT

IT

12. CERTIFICATO CE DI ESAME TIPO

Il sottoscritto:

Fabbricante: ESB63331177

Dichiara sotto la propria responsabilità, che questo prodotto:

Denominazione: **APPARECCHIO PLANCHA BARBECUE A GAS PER USO ALL´ARIA APERTA**

Marca: **ESTI**

Linea: **ESTI**

Modello: **ESTI 60**

Questo oggetto della presente dichiarazione, corrisponde al modello descritto nel Certificato di E Esame CE di tipo n° 370 CP 1767, rilasciato su **LGAI Technological Center, S. A.,** Organismo Notificato n° 0370, ed é conforme alle esigenze essenziali stabilite dalla Direttiva EG per apparecchi a gas.

Questa dichiarazione viene rilasciata a compimento della Direttiva EG 2009/142/ CE.

Realizzato il 14.11.2014

Firmato da